

Pancakes

Ingredienti (circa 12 pezzi)

125gr di farina
2 uova
1,5 bicchiere di latte
2 cucchiaini di zucchero
2 cucchiaini di lievito in polvere
sale



Preparazione

Mescolare la farina con il lievito. Aggiungere lentamente il latte ed i tuorli delle uova. Montare gli albumi a neve con due prese di sale ed incorporarli lentamente al composto.

Scaldare una padella antiaderente. Quando ben calda ungerla velocemente con del burro. Aggiungere sulla padelle il composto con un mestolo. Lasciar cuocere per circa mezzo minuto e poi girare i pancakes. Lasciare dorare entrambi i lati prima di servire.



Servire con sciroppo d'acero (se disponibile), altrimenti burro, marmellata, miele e frutta fresca andranno benissimo!! Del caffè bollente farà il resto!

