

PANCAKES SENZA BURRO

INGREDIENTI

- 1 UOVO grande
- 60 gr ZUCCHERO semolato
- 250 ml LATTE
- 200 gr FARINA 00
- 1 cucchiaino LIEVITO PER DOLCI

PREPARAZIONE

SBATTERE CON UNA FRUSTA L' UOVO E LO ZUCCHERO FINO AD OTTENERE UN COMPOSTO CHIARO E SPUMOSO.
UNIRE IL LATTE A FILO E CONTINUARE A MESCOLARE.

PIANO PIANO AGGIUNGERE LA FARINA A PIOGGIA ED INFINE UN CUCCHIAINO DI LIEVITO PER DOLCI.

MESCOLARE FINO AD AVERE UN COMPOSTO BELLO OMOGENEO.
CUOCERE I PANCAKES IN UNA PADELLA ANTIADERENTE GIA CALDA PER 2 - 3 MINUTI OGNI LATO.

SERVIRE CON SCIROPPO D'
ACERO, MIELE, NUTELLA O MARMELLATA
E DECORAZIONI A PIACIMENTO.

