

RECIPe

Pancake classici con Nutella®

Facile

10 min



FATTO IN CASA
da Benedetta

INGREDIENTI

PER 3 PORZIONI

Per l'impasto:

2 uova
20 g di zucchero
1 pizzico di sale
250 ml di latte
40 g di olio di semi
250 g di farina
mezza bustina di lievito per dolci

Per cuocere:

burro q.b.

Per farcire e decorare:

Nutella® (15 g a porzione)
Fettine di banana q.b.
Cocco rapè q.b.
Granella di pistacchio q.b.



Per questa deliziosa
ricetta, la quantità
perfetta di Nutella® è 15 g
a porzione!

PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola rompere le uova, aggiungere lo zucchero, un pizzico di sale e sbattere con le fruste elettriche.
- 2 Unire anche il latte e l'olio di semi.
- 3 Senza smettere di mescolare aggiungere anche la farina un po' alla volta.
- 4 Infine unire il lievito per dolci e frullare fino a ottenere una pastella liscia e omogenea.
- 5 Mettere una padella antiaderente sul fuoco e sciogliere un po' di burro spalmandolo su tutta la superficie. Poi tamponare con carta da cucina per eliminare quello in eccesso.
- 6 Quando la padella è ben calda, versare un mestolo abbondante di pastella e cuocere fino a quando in superficie inizieranno a formarsi delle piccole bollicine.
- 7 Poi girare il pancake per farlo cuocere anche dall'altro lato e procedere così fino a terminare l'impasto.
- 8 Aggiungere un po' di **Nutella**[®] in superficie e poi decorarli come preferiamo: ad esempio con qualche fettina di banana, una spolverata di cocco rapè e un po' di granella di pistacchio!