

RECIPE

# Pancake all'arancia con Nutella®

Facile

10 min



FATTO IN CASA  
da Benedetta

## INGREDIENTI

### PER 3 PORZIONI

#### Per la pastella:

- 2 uova
- 60 g di zucchero
- 1 pizzico di sale
- Scorza d'arancia grattugiata q.b.
- 2 arance (per ricavare 250 g di succo)
- 40 g di olio di semi
- 250 g di farina
- ½ bustina di lievito per dolci

#### Per cuocere:

- Burro q.b.

#### Per farcire e decorare:

- Nutella® (15 g a porzione)
- Fettine di arancia



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 un po' di scorza d'arancia grattugiata.
- 2 Ora spremere le arance e ricavarne 250 g di succo.
- 3 Sbattere il composto con le fruste elettriche e unire il succo d'arancia.
- 4 Senza smettere di frullare aggiungere anche l'olio di semi.
- 5 Amalgamare per bene, poi unire la farina un po' per volta.
- 6 Per finire, aggiungere il lievito per dolci. Mescolare l'impasto fino a ottenere una pastella bella liscia.
- 7 Scaldare la padella, imburrrarla leggermente e formare i pancake cuocendoli qualche minuto per lato.
- 8 Ora aggiungere **Nutella**<sup>®</sup> su ciascuno e infine decorare i pancake con una fettina sottile di arancia!