

RECIPE

Pancakes con Nutella[®], lamponi e polvere di meringa

Facile

10 min



CHEF IN CAMICIA

INGREDIENTI

per 8 porzioni

Farina 00, 200 gr

Zucchero, 65 gr

Lievito per dolci, 1 cucchiaino

Latte, 250 ml

Uovo, 1

Per decorare:Nutella[®], 120 gr

Lamponi, q.b.

Meringhe, q.b.



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

PREPARAZIONE

- 1** | In una ciotola mescolate farina, zucchero semolato, lievito per dolci quindi mescolate bene e aggiungete il latte sempre girando con una frusta fino ad ottenere una pastella
- 2** | Aggiungete infine l'uovo e sbattete il tutto
- 3** | Scaldate una padella dal fondo perfettamente dritto e ungetela leggermente con burro o olio quindi versate un mestolo di pastella per pancakes alla volta
- 4** | Quando inizieranno a formarsi le prime bollicine in superficie, girate il pancake sull'altro lato e cuocete per un altro minuto circa. Procedete fino ad esaurimento della pastella
- 5** | Impiattate a strati i vari pancakes intervallandoli con lamponi e meringa sbriciolata
- 6** | Decorate ogni pancake con Nutella®