

RICETTE

Pancakes Giapponesi con Nutella®

Facile

40 min



INGREDIENTI

per 4 pancake**Per i Pancake:**

2 uova

25 g di zucchero

20 ml di latte

40 g di farina manitoba

3 g di lievito per dolci

Per guarnire:

Nutella®

Frutta fresca a piacere

Granella di nocciole



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

PROCEDIMENTO

- 1** Separate i tuorli dagli albumi. Mettete gli albumi in un ciotola capiente e montateli a neve con una frusta elettrica, aggiungendo lo zucchero un po' per volta.
- 2** Con un cucchiaino, incorporate i tuorli uno alla volta agli albumi montati a neve, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto per non smontare l'impasto.
- 3** Aggiungete a filo il latte, continuando a mescolare con delicatezza.
- 4** Setacciate nel composto la farina con il lievito incorporandoli un po' alla volta. Continuare a mescolare, sempre con movimenti delicati dall'alto verso il basso
- 5** Riscaldare una padella antiaderente sul fuoco, dopo averla unta leggermente con del burro. Prendete l'impasto con un pallinatore da gelato, così da dare forma ai pancake.
- 6** Versate sulla padella un paio di cucchiaini di acqua (non a contatto con i pancake) e chiudete con un coperchio. Abbassate il fuoco al minimo e cuocere i pancake per 5 minuti. L'acqua in cottura evaporerà agevolando la cottura dei pancake.
- 7** Trascorsi circa 5 minuti, rigirate i pancake con una spatola. Aggiungete ancora un po' d'acqua, chiudete con il coperchio e fateli cuocere per altri 5 minuti.
- 8** Una volta pronti, guarniteli con Nutella® e con frutta fresca, come mirtilli, fragole o banane. Per renderli ancora più golosi aggiungere della granella di nocciola, et voilà!

**Condividete la ricetta con l'hashtag
#NutellaRicette**

Quando la tradizione del Sol Levante incontra in cucina quella del Bel Paese, il risultato non può che essere delizioso. Provare per credere!