RICETTE

Pancake con Nutella®

Facile | 30 min

INGREDIENTI

per 16 pancake

Latte intero 200 g

Burro 25 g

2 Uova medie

Farina 00 125 g

Zucchero di canna 25 g

Lievito in polvere per dolci 6 g

Per decorare

Nutella® 120 g (15 g per porzione)

Zucchero a velo q.b.

Per ungere la padella

Burro q.b.

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

PROCEDIMENTO

1

Per preparare i pancake con Nutella® come prima cosa realizzate l'impasto. Separate i tuorli dagli albumi e trasferiteli in 2 ciotole diverse, poi fondete il burro e lasciatelo intiepidire.

Sbattete i tuorli con una frusta a mano e aggiungete il burro fuso tiepido.

Unite poi il latte a filo e continuate a sbattere con la frusta. A parte mescolate la farina insieme al lievito.

2

Setacciate le polveri all'interno del composto di tuorli.

Mescolate con la frusta per amalgamare il composto.

A parte iniziate a montare gli albumi versando lo zucchero di canna.

3

Dovranno diventare bianchi e spumosi. Incorporateli delicatamente al composto di tuorli, con movimenti dal basso verso l'alto, per evitare di smontarli.

Scaldate sul fuoco una padella ampia antiaderente, ungete il fondo con poco burro ed eliminate l'eccesso con un foglio di carta da cucina.

4

Posizionate lo stampo per ottenere i pancake a forma di vasetto di Nutella®. Versate nello stampo 2 cucchiai di composto e, se dovesse risultare necessario, aiutatevi con il cucchiaio per raggiungere anche gli angoli.

Cuocete circa 4 minuti fino a quando compariranno le prime bollicine.

5

A questo punto capovolgete lo stampo e cuocete i pancake sull'altro lato.

Aspettate ancora un minuto poi, quando saranno ben dorati, estraete lo stampo e trasferite i pancake su un vassoio aiutandovi con una spatolina.

6

Procedete in questo modo fino a terminare tutto l'impasto.

A questo punto non vi resta che decorare i pancake. Spolverizzate con lo zucchero a velo la parte superiore del vasetto.

Trasferite circa metà Nutella® in una sacca da pasticciere e utilizzatela per creare due strisce decorative al centro del barattolino.

7

Decorate in questo modo metà dei pancake.

Farcite i pancake rimasti spalmando un po' di Nutella® al centro del barattolino. Non vi resta che gustare i vostri pancake con Nutella®!

Conservazione

Si consiglia di consumare i pancake farciti al momento. I pancake cotti si possono conservare in frigorifero per un giorno al massimo. Si sconsiglia la congelazione. L'impasto si può conservare in frigorifero coperto con pellicola per un massimo di 12 ore.

Consiglio

Per un tocco in più aggiungete della frutta fresca e accompagnate i pancake con Nutella® con un buon succo!

Condividete la ricetta con l'hashtag #RicetteConNutella