

RICETTE

# Mini pancake con Nutella® e frutta

Facile

20 min



## INGREDIENTI

per 60 mini pancake

Burro fuso tiepido 25 g

2 uova

Lievito in polvere per dolci 6 g

Farina 00 125 g

Latte intero 200 g

Zucchero 15 g

### Per farcire e decorare

Nutella® 300 g (15 g per porzione)

Mirtilli q.b.

Lamponi q.b.

Ribes rosso q.b.



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

## PROCEDIMENTO

- 1** | Per preparare i mini pancake con Nutella® e frutta come prima cosa realizzate l'impasto.  
Separate i tuorli dagli albumi e trasferiteli in due ciotole diverse. Sbattete i tuorli con una frusta a mano, aggiungete il burro fuso tiepido.  
Unite poi il latte a filo e continuate a sbattere con la frusta.
- 2** | A parte mescolate la farina insieme al lievito e setacciate il tutto all'interno del composto di tuorli.  
Mescolate con la frusta per amalgamare il composto.  
A parte montate gli albumi aggiungendo lo zucchero 6
- 3** | Quando saranno bianchi e spumosi incorporateli delicatamente al composto di tuorli, con movimenti dall'alto verso il basso, per evitare di smontarli.  
Scaldate sul fuoco una padella ampia antiaderente, ungete il fondo con poco burro e eliminate l'eccesso con un foglio di carta da cucina.  
Aiutandovi con un cucchiaino versate dei mucchietti di impasto, distanziandoli tra di loro. Non ci sarà bisogno di spandere il composto, come per i classici pancake. In cottura si allargheranno leggermente e otterrete dei dischi grandi circa 4 cm.
- 4** | Dopo pochi minuti inizieranno a comparire le prime bollicine, sarà il momento giusto per girarli.  
Proseguite la cottura anche dall'altro lato fino a che non saranno ben dorati.  
Trasferite in una ciotolina e proseguite con la cottura, fino a terminare l'impasto.
- 5** | A questo punto non vi resta che comporre i vostri pancake. Trasferite Nutella® in una sacca da pasticceria dotata di bocchetta liscia. Prendete uno dei dischetti spremete circa 5 g di Nutella® 13 e posizionate sopra un altro dischetto di pancake. Spremete ancora 5 g di Nutella®, posizionate sopra un altro dischetto e terminate con altri 5 g di Nutella®.  
Decorate con un lampone 15 e fermate la torretta con uno stecchino.  
Componete in questo modo circa metà dei pancake, mentre l'altra metà potrete decorarla con mirtilli e ribes.  
I mini pancake con Nutella® e frutta sono pronti da servire.

## Conservazione

Si consiglia di consumare i pancake farciti al momento. I dischetti 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

Aggiungete della granella di nocciola e decorate le torrette con dello zucchero a velo per un tocco ancora più goloso!

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