

RICETTE

Pancake Bites con Nutella®

Facile

10 min



INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

Nutella®

200 g di farina

250 g di latte

2 uova

30 g di zucchero

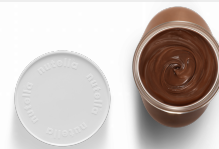
30 g di burro fuso + per ungere la padella

1 bustina di lievito per dolci

1 cucchiaino di succo di limone

lamponi q.b.

mirtilli q.b.



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

PREPARAZIONE

- 1 | Separare gli albumi dai tuorli.
- 2 | In una ciotola, mescolare con una frusta a mano i tuorli, il burro, il latte e il succo di limone.
- 3 | In un'altra ciotola, setacciare la farina con il lievito e mescolare insieme allo zucchero.
- 4 | Unire le polveri ai liquidi mescolando il necessario per amalgamare gli ingredienti.
- 5 | Montare gli albumi a neve morbida e unirli delicatamente, con l'aiuto di una spatola, all'impasto.
- 6 | Ungere con poco burro la padella antiaderente e versare la quantità di pastella giusta per ottenere la dimensione desiderata.
- 7 | Inserire i pezzi di frutta nell'impasto.
- 8 | Cuocere il primo lato del pancake per un paio di minuti a fiamma moderata.
- 9 | Girare con l'aiuto di una spatola e cuocere per un minuto circa anche sull'altro lato.
- 10 | Una volta raffreddati e sformati, decorare i pancakes con Nutella® e frutta impilandoli uno sopra l'altro.