

Pancakes

LIGHT & EASY PEASY
RECIPE

Ingredienti

per 14/15 pancakes piccoli

- g 90 di farina 00 (o preferita)
- g 200 di albumi d'uovo (circa 6 uova
- g 30 di zucchero di canna integrale (o preferito)
- un cucchiaino di lievito per dolci

Strumenti

- frusta a mano

Procedimento

1. Mescolare in una ciotola energicamente con una frusta a mano tutti gli ingredienti per formare una pastella piuttosto densa;
2. Ungere leggermente una padella antiaderente , riscaldare e cuocere due minuti per lato i pancakes , a fiamma medio bassa, sovrapponendo due o tre cucchiari di pastella;
3. Gustare accompagnati da ciò che preferite, sciroppo d'acero, creme spalmabili, frutta, yogurt, marmellata.....

Fonte : ” Studenti ai fornelli “ (blog)



Enjoyed best when shared