

Pancakes

Ingredienti per 8 pancake

✓ Farina 00	200 g
✓ Latte	250 g
✓ Uova	2
✓ Zucchero	30 g
✓ Olio di semi (oppure 30 g burro)	30 g
✓ Lievito per dolci	1 bustina
✓ 1 pizzico di sale	
✓ Una noce di burro per la cottura	

Per condire: sciroppo d'acero, nutella, marmellata (a piacere)

Preparazione

1. Dividere i tuorli dagli albumi. Montare a neve ferma gli albumi.
2. Mescolare in una ciotola tuorli, olio e latte con una frusta a mano.
3. A parte mescolare farina, lievito, zucchero e sale.
4. Unire gli ingredienti secchi a quelli liquidi, girare con la frusta a mano pochi secondi. Infine incorporare gli albumi delicatamente con una spatola, facendo movimenti lenti dal basso verso l'alto. (*L'impasto dei pancakes deve presentarsi morbido, fluido, corposo e non eccessivamente liquido*)
5. Passate il burro in padella antiaderente con un fazzoletto. Non deve esserci uno strato di grasso importante, ma solo appena unto.
6. Una volta scaldata la padella, aggiungete un mestolo di impasto senza schiacciare. Lasciate cuocere a fuoco lento qualche secondo.
7. Appena vedete comparire le prime bollicine in superficie e con una paletta, valutate che si staccano dalla base, sollevate i pancake e girateli con un colpo unico dall'altro lato: Fate cuocere ancora pochi secondi, massimo 20 – 25 secondi, dopo di che adagiateli in un piatto da portata, distanziati gli uni dagli altri! Mi raccomando, non impilateti subito, altrimenti si schiacciano!
8. Preparate in questo modo tutti i pancakes fino ad esaurimento impasto.