

Ricette a quadretti

I pancakes della domenica



I **pancakes** sono **dolci tradizionali** per la prima colazione nell'**America settentrionale** ma, con alcune varianti, si mangiano anche in altre parti del mondo.

Nel mio caso si tratta di una ricetta tratta da una rivista francese ma credo sia abbastanza fedele a quella originale, che prevede vengano poi **serviti con sciroppo d'acero, confettura o miele**. Io li preferisco con una semplice spolverata di zucchero a velo ma ci si può sbizzarrire anche con frutta fresca, panna o qualsiasi altro ingrediente.

La preparazione è semplicissima; ci vuole solo un pochino di pazienza nel cuocerli uno per uno, quindi io in genere li faccio la domenica quando i ritmi sono più lenti e rilassati!

N. porzioni: 6

Tempo: 30 min

Ingredienti

- 200 gr farina
- 50 gr zucchero
- 50 gr burro
- 250 ml latte
- 2 uova
- 1 bustina lievito

Istruzioni

1. Far fondere il burro e lasciarlo raffreddare.
2. Sbattere le uova col latte.
3. In una ciotola mescolare la farina, lo zucchero ed il lievito; creare una fontana al centro e versarvi le uova, mescolando il tutto.
4. Versare a filo il burro raffreddato nell'impasto e mescolare fino ad ottenere un composto liscio e un po' denso.
5. Scaldare un cucchiaino di olio in una padellina e versarvi un mestolo di impasto; far cuocere due minuti per lato e procedere con i restanti pancakes.
6. Avvolgere i pancakes già pronti in un canovaccio in modo che rimangano tiepidi e servire con tutte le guarnizioni a parte.