

RICETTE

Fluffy pancakes con Nutella®

Facile

40 min



INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

6 uova

75g di zucchero

20ml di latte

80g di farina

20g di fecola

un pizzico di bicarbonato

un pizzico di sale

250g di fragole

1 banana

1 cucchiaino di Nutella® per ogni pancake



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

PROCEDIMENTO:



1 | Separa i tuorli dagli albumi. Versa gli albumi in una ciotola capiente, monta a neve con un frullatore elettrico aggiungendo poco a poco lo zucchero.



2 | In un'altra ciotola, sbatti i tuorli. Unisci gradualmente la farina setacciata e il lievito. Aggiungi gli albumi montati a neve, mescolando delicatamente. La consistenza deve risultare ariosa.



3 | Scalda una padella antiaderente e ungila leggermente. Quando la padella sarà ben calda, versa un mestolo di pastella e dai la forma al tuo pancake. Versa un paio di cucchiaini pieni d'acqua sui lati della padella, facendo attenzione che l'acqua non tocchi l'impasto. Coprire immediatamente con un coperchio.



4

Cuocere il primo lato del pancake per 5 minuti. Gira poi il pancake, versa un paio di cucchiaini pieni d'acqua sui lati della padella, facendo attenzione che l'acqua non tocchi l'impasto, copri con un coperchio. Cuocere per altri 5 minuti. Una volta cotto, spalma Nutella® e decora con frutta fresca. Servi e gusta!