



# Pancake

## INFORMAZIONI

Porzioni: **4 persone**

Tempo di preparazione: **20 minuti**

Difficoltà: **bassa**

# PROCEDIMENTO

1

2

3

4

5



**200 gr.  
farina setacciata**



**2 cucchiaini  
lievito**

In una terrina unisci 200 gr. di farina setacciata e 2 cucchiaini di lievito in polvere. Mescola e metti da parte.

# PROCEDIMENTO

1

2

3

4

5



**250 ml.  
latte**



**3 cucchiari  
olio di semi**

In un'altra terrina unisci 250 ml di latte e 3 cucchiari di olio di semi. Mescola bene e metti da parte.

# PROCEDIMENTO

1

2

3

4

5



2 albumi



1/2 cucchiaino  
sale



2 tuorli



In una scodella monta a neve piuttosto morbida gli albumi di 2 uova insieme a 1/2 cucchiaino di sale. In una seconda scodella batti leggermente i tuorli con una forchetta.

# PROCEDIMENTO

1

2

3

4

5



farina + lievito



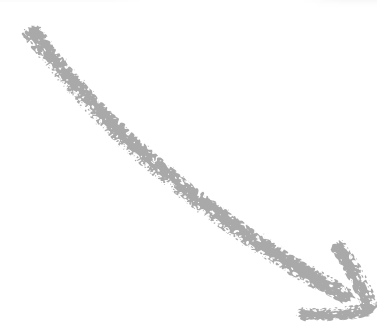
latte + olio



tuorli



albumi



dal basso  
verso l'alto

Unisci i liquidi con i solidi finché non ottieni un composto omogeneo. A questo punto aggiungi gli albumi montati utilizzando una spatola. Il movimento dev'essere dal basso verso l'alto.

# PROCEDIMENTO

1

2

3

4

5



Scalda a fuoco moderato una padella di piccole dimensioni dopo averla unta con poco burro. Metti circa 3 cucchiari di composto e distribuisci fino ad ottenere un cerchio di circa 10 cm. di diametro.

Quando il pancake sarà dorato, giralo con una spatola e cuoci dall'altro lato.

Ripeti l'operazione fino ad esaurimento del composto.

**Come ti sono venuti?  
Scrivilo nei commenti.**

**Vuoi la versione in  
PDF della ricetta?  
Clicca il link nella  
descrizione del video.**





## RICETTE VIDEO



**Iscriviti al canale YouTube per essere avvisato/a ad ogni nuovo video:  
[Clicca qui: http://www.youtube.com/user/RicetteVideo](http://www.youtube.com/user/RicetteVideo)**

**Seguici su Facebook:  
[Clicca qui: https://www.facebook.com/ricettevideo](https://www.facebook.com/ricettevideo)**

**Trova altre ricette sul nostro sito:  
[Clicca qui: www.ricettevideo.net](http://www.ricettevideo.net)**