

Pancake alla zucca senza burro



Ingredienti:

200 g farina 00

3 cucchiari zucchero di canna

220 ml latte (anche di soia)

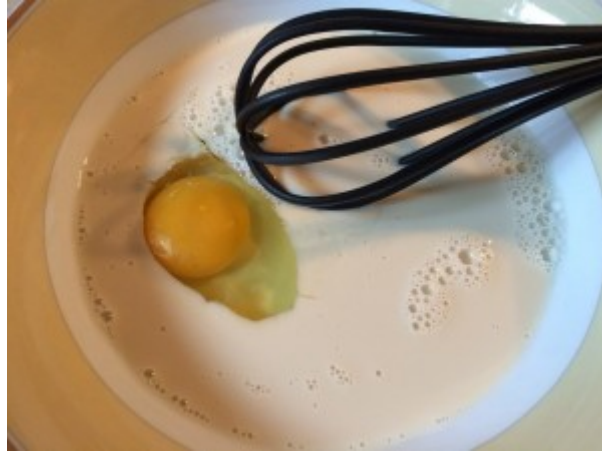
1 uovo

1/2 bustina lievito per dolci

1/2 cucchiaino cannella

250 g zucca gialla

Unite l'uovo con il latte (io ho usato di soia)...



mescolate, poi la farina, lo zucchero di canna, cannella, lievito e sbattete con la frusta.



Una volta amalgamato bene il tutto aggiungete la zucca grattugiata con la grattugia a fori grandi.



Amalgamate il tutto. Coprite una padella con fondo spesso con Magic Cooker e riscaldare a fiamma sul fornello medio per 2 minuti. Abbassate la fiamma, aggiungete poco olio o burro e un mestolo d'impasto.



Coprite e cuocete a fiamma media per 2 minuti. Girate.



Proseguite altri 2 minuti sul altro lato. Togliete e mettete sul piatto.



Proseguite con la cottura dei altri pancakes e metteteli nel piatto uno sopra l'altro. Decorate con zucchero a velo e marmellata o sciroppo d'acero.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.