

# Pancakes americani



## Ingredienti:

1 uovo

20 g zucchero

40 g burro sciolto

200 ml latte

150 g farina 00

1/2 bustina lievito per dolci

1 pizzico di sale

frutta fresca a piacere

sciropo d'acero

Mette nella ciotola l'uovo con lo zucchero e un pizzico di

sale...



...sbattete leggermente poi unite il latte ed il burro fuso e mescolate bene. Aggiungete la farina con il lievito.



Amalgamate bene il tutto. Coprite con la pellicola e lasciate riposare nel frigo

minimo 15 minuti.

Coprite una padella vuota con Magic Cooker e riscaldare sul fornello grande a fiamma alta 1 minuto. Spostate la padella dal fuoco e ungetela con burro. Mettete quasi un mestolo d'impasto.



Coprite e cuocete a fiamma bassa per circa 1 minuto e mezzo, finché si formano delle bollicine d'aria sulla superficie. Girate il pancakes.



Proseguite la cottura ancora 1 minuto e mezzo. Guarnite con sciroppo d'acero e frutta fresca a piacere.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.