

PANCAKES “COPERCHIO MAGICO SICILIA”



Ingredienti: (per circa 10 pancakes)

un uovo

200ml di latte

mezza bustina di lievito per dolci

140g di farina

un pizzico di sale

20g di zucchero

30g di burro

A scelta:

sciropo d'acero, miele, nutella, marmellata o ciò che preferite. In una terrina lavorate il latte e l'uovo.

In un'altra terrina mettete farina e lievito setacciati, lo zucchero e un pizzico di sale.

Aggiungete il latte con l'uovo e mescolate l'impasto dei pancakes.

Aggiungete il burro fuso all'impasto dei pancakes.

Scaldare una padella antiaderente e ungetela con un po' di burro.

versate un po' dell'impasto di pancakes. Devono raggiungere un diametro di 10-12 cm.

coprite con magic cooker e cuocete a fiamma bassa.

Quando vedete che i bordi dei pancakes si saranno rappresi e inizieranno a formarsi delle bollicine sulla superficie.

Potete girare i pancakes. Fate cuocere anche dall'altro lato.

Sovrapponete i pancakes e ricopriteli di sciropo d'acero

e..... BUON APPETITO !!!!!!!!!!!!!!!!