

## Pancakes salati

---



### Ingredienti:

130 g farina 00

1 cucchiaino lievito secco per pane

120 ml latte

1 uovo

20 g burro

sale

Mettete nella ciotola la farina con il lievito ed il tuorlo...



... mescolate, poi aggiungete a filo il latte e sale, mescolando continuamente per no fare i grumi.



Alla fine incorporate l'albume montato a neve.



Coprite con Magic Cooker una padella e riscaldate sul

fornello grande 1 minuto a fiamma media. Spostate la padella dal fuoco. Ungetela con burro e mettete l'impasto a cucchiariate.



Coprite e cuocete a fiamma medio-bassa 2 minuti per parte. Spostate la padella dal fuoco quando dovete girare gli pancakes.



Una volta cotti farcite al vostro piacere ( io ho usato formaggio, cotto e melanzana grigliata ).



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.