



Pancakes alla nutella

24 Marzo 2020



1 TEGLIA DA 4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
15 MIN



TEMPO DI COTTURA
20 MIN



CALORIE
670K

NOTE

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO

200 g di Farina 0

40 g di Burro

2 Uova

20 g di Zucchero semolato

400 ml di Latte

4 cucchiaini rasi di Lievito per dolci

Olio di semi di arachidi

Sale

PER LA FARCITURA

200 g di Nutella

PER COMPLETARE

40 g di Miele di acacia

Preparazione

- Setacciate la farina con il lievito e versateli in una ciotola, unite lo zucchero, un pizzico di sale e mischiate con la frusta a mano.
- Sciogliete il burro a bagnomaria e spegnete subito; incorporatelo in una ciotola alle uova già sbattute leggermente e versate il latte a filo, mischiando sempre con la frusta a mano, ma non montate nulla.
- Unite i liquidi al composto farinoso poco alla volta e mescolate, senza insistere troppo, fino a ottenere una pastella omogenea.
- Ungete una padella antiaderente con un filo d'olio e scaldatela. Versatevi una piccola quantità di pastella, aspettate che si sia allargata leggermente e mettete un cucchiaino di nutella al centro del pancakes; coprite la nutella con un altro po' di impasto e fate cuocere per circa 2 minuti.
- Quando sul pancake cominceranno a comparire delle bolle, giratelo usando una paletta piatta e completate la cottura per 1 minuto circa. Procedete fino a esaurimento della pastella, impilando i pancakes via via l'uno sull'altro, come una torretta.
- Servite i pancakes tiepidi, dopo averli decorati con altra nutella e miele d'acacia.

Carla Marchetti