



PANCAKE

Dosi per
4

Preparazione
5-10 minuti

Cottura
1-2 minuti per pancake

Procedimento

Setacciare la farina in una ciotola grande, mischiando insieme lievito, sale e zucchero.

Separare gli albumi e i rossi delle uova, unire i rossi con il latte e la vaniglia prima di aggiungere gli ingredienti secchi per preparare l'impasto.

Montare a neve gli albumi e unirli all'impasto.

Scaldare una padella medio-piccola sul fuoco medio, aggiungere un po' di olio e versarvi qualche cucchiaio di impasto. Quando l'impasto comincia a fare le bolle, girarlo e cuocere dall'altro lato. Ripetere con il resto dell'impasto.

Ingredienti

170g di farina integrale
3 cucchiaini di lievito
½ cucchiaino sale
30g zucchero di canna
2 uova grandi
250ml latte
½ cucchiaino di estratto di vaniglia
1-2 cucchiai di olio per friggere