

heute gibt es...

Pancakes alla banana



Ingredienti: (Per circa 16 pezzi)

- 200g di farina
- 1 uovo
- 300ml di latte
- 1 cucchiaio di zucchero vanigliato
- 1 pizzico di cannella
- 1 pizzico di sale
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 2 banane
- 25g di burro fuso
- un po 'd'olio per friggere
- Sciroppo d'acero come guarnizione

Preparazione:

1. Mescolare tutti gli ingredienti tranne le banane e il burro con il mixer o il robot da cucina. Schiacciare le banane con una forchetta, unirle alla pastella con il burro fuso e mescolare bene fino a formare una pastella omogenea.
2. Scaldate un pò d'olio in una padella antiaderente.
3. Versate un mestolo del impasto nella padella, in modo che ottenete dei pancake di circa 10 centimetri di diametro. Tenete il fuoco basso.
4. Quando inizia a fare le bollicine in superficie, dopo circa due minuti, girate le pancake.
5. Quando la superficie a un colore dorato su entrambi i lati, impilateli uno sull' altro e farcite le rondelle con sciroppo d'acero.

