

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
- etwas Öl zum Anbraten
- Ahornsirup als Topping

Preparazione:

1. Alle Zutaten bis auf Bananen und Butter mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine verrühren. Die Bananen mit einer Gabel zerquetschen, mit der geschmolzenen Butter zum Teig dazugeben und gut unterrühren, bis ein homogener Teig entstanden ist.
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.

