


Pancakes

di Franz Pelliccio

Inaspettatamente le conversazioni tra mia figlia e suo cugino ruotano anche intorno a ricette di cucina, cosa abbastanza sorprendente se si pensa che Francesco ha solo 11 anni. Dopo averci parlato della sua ricetta telefonicamente ha pensato di spedircela via e-mail, eccovi la versione originale così come ci è arrivata...

Ingredienti	pancakes
160 gr di farina (se viene liquido aggiungine altra) 250 ml di latte 50 ml di olio vegetale 4 cucchiaini di zucchero 3 cucchiaini di lievito per torta 1 uovo intero	

Preparazione

Mescolare il tutto con un frullino elettrico, manuale o mixer. Poi prendere l'impasto (denso) con un mestolo e versare l'impasto denso sopra la piastra o padella da fondo piatto..

La prima volta, che l'ho fatta è venuta liquida e per la fretta di farli, sono venuti tutti deformi, mentre la seconda volta che li ho fatti, l'impasto è venuto molto denso, quindi sono riuscito a dargli la forma che volevo e sono venuti squisiti. Questa è una ricetta che consiglio accompagnato da qualcosa come miele, sciroppo d'acero, panna, cioccolato fuso, nutella e marmellata. La consiglio di fare a molte persone di mattina accompagnata da un cappuccino o latte e magari facendo una colazione all'inglese o all'americana.