

## **10 Pancakes (le famose frittelle della colazione americana)**

### **6 febbraio 2018**

#### Ingredienti

120 g di farina 00  
1 uovo viviverde bio coop  
20 g di zucchero di canna solidalcoop  
30 gr di burro fior fiore coop  
200 gr di latte  
1 cucchiaino di lievito  
un pizzico di bicarbonato  
mirtilli freschi  
miele millefiori coop qb

#### Procedimento

Setacciate la farina con il lievito e il bicarbonato. Aggiungere il sale, lo zucchero, poi l'uovo, il latte poco per volta e il burro fuso mescolate con la frusta fino a ottenere un composto liscio e lasciatelo riposare per un'oretta a temperatura ambiente. Scaldate una piccola padella antiaderente a fuoco medio-basso, poi versate circa due cucchiai di impasto e lasciate cuocere finché i bordi si saranno rappresi e si saranno formate tante bolle sulla superficie. Girate il pancake e lasciate che diventi dorato anche l'altro lato. Procedete in questo modo per tutta quanta la pastella. Create una torretta di pancakes guarnite con mirtilli freschi e miele.