



CUCINA CON NOI!

Pancakes con confettura alla Fragola

INGREDIENTI

250 ml di latte

30 g di burro

2 uova

1 pizzico di sale

50 g di zucchero

140 g di farina

1 cucchiaino di lievito per dolci

Virtù di frutta Bio alle Fragola Orogel q.b.



30



5



Media

Preparazione

- 1 Mettere il burro in un pentolino e farlo sciogliere piano, senza bollire.
- 2 Prendere una terrina capiente e versarci il latte, i tuorli d'uovo e il burro fuso, mescolare tutto con una frusta e poi aggiungere la farina con il lievito e il pizzico di sale.
- 3 In un'altra terrina montare a neve gli albumi con lo zucchero, poi incorporarli al composto, con movimenti dal basso verso l'alto.
- 4 Mettere una padella antiaderente sul fuoco e passare il fondo con il burro, versarci un mestolo dell'impasto e farlo aderire alle pareti.
- 5 Quando inizia a fare le bolle, dopo circa due minuti, rigirarli e farli cuocere altri due minuti. Impilarli uno sull'altro e farcire il vostro pancake con Confettura Leggerezza alla Fragola Orogel.