

# I miei pancakes

---

Versa in una ciotola 200 gr di latte vegetale\*, aggiungi lentamente 150 gr di farina, 50 gr di zucchero, un cucchiaino di lievito in polvere e circa 3 cucchiaini di olio di semi.

Mescola tutto, meglio se con lo sbattitore elettrico, fino ad avere un composto bello liscio.

Fai scaldare bene a fuoco basso una padella (meglio se quella apposita senza bordi, ma va bene anche una comune padella antiaderente).

Quando si sarà scaldata bene versa il composto in piccole quantità e lascia cuocere finché non si formeranno delle bollicine in superficie che "scoppiano". A questo punto gira il pancake e fallo dorare anche dall'altro lato.

*Li adoro guarniti con miele e cannella,  
ma sono ottimi con marmellata o  
cioccolata.*

\*se lo preferisci, puoi usare latte di mucca, aggiungendo anche un po' di panna liquida se li vuoi super soffici e golosi!

*silvia  
betti*

DISEGNI COME MAGIE