

Pancakes ai mirtilli

Autore : valentina

Data : 16 Febbraio 2013



I [Pancakes ai mirtilli](#) sono delle frittelle dolci e morbide, tipiche della tradizione americana. Spesso accompagnati dallo sciroppo d'acero o dal miele, possono essere una gustosa colazione.

Ingredienti

- 200 ml di latte fresco
- 15 gr di zucchero
- 6 grammi di lievito per dolci
- 25 gr di burro
- 125 gr di farina

- 2 uova medie
- mirtilli (q.b.)

Dividete innanzitutto i tuorli dagli albumi. Prendete una ciotola capiente e versate il latte, i 2 tuorli e il burro fuso. Mescolate bene, e quando gli ingredienti si saranno amalgamati, aggiungete, setacciando, la farina e il lievito. Amalgamate bene il tutto, e aggiungete un pizzico di sale ed i [mirtilli](#).

In un'altra ciotola montate a neve non fermissima gli albumi insieme allo zucchero.

Unite i 2 composti, e mescolate molto delicatamente dal basso verso l'alto, per evitare che le uova si smontino.

Ora che il composto per i pancakes è pronto, prendete una padellina piccola, ungetela con un velo di burro e mettetela sul fuoco medio (più basso che alto o i nostri pancakes si bruceranno e non lieviteranno). Mettete al centro un piccolo mestolo di impasto, cercando di prendere anche i mirtilli.

Lasciate che il composto si espanda da solo. Dopo un minuto, con una spatola girate il pancake. Dopo un altro minuto sarà pronto e potrete toglierlo dalla padella. Eseguite lo stesso procedimento per l'impasto restante.

Quando tutti i pancakes saranno pronti potrete servirli con una cascata di sciroppo d'acero.

Buon appetito ^__^

Valentina Capuozzo