

# Pancakes Con Topping di Cioccolato

“Quando si organizza un viaggio per andare in qualche paese estero tra le cose importanti da sapere come la valuta, data e orario di partenza del treno aereo, in quale hotel alloggiamo e quale sia il tipo di arrangemento che abbiamo scelto di usufruire è molto importante sapere anche cosa si mangia in quel paese! E se per caso avete scelto di fare un viaggio negli Stati Uniti d’America tra le colazioni vi presentiamo i Pancakes! Ossia piccoli dischi spugnosi e saporiti!!

## INGREDIENTI

**25 g di Burro Fuso, 125 g Farina “00”, 2 Uova Medie, 200 g Latte Fresco, 6 g Lievito in Polvere per Dolci, 15 g Zucchero Semolato.**

## PER GUARNIRE

**Topping al Cioccolato q.b.**

## PROCEDIMENTO

Iniziamo la preparazione dei nostri pancakes con topping al cioccolato dividendo gli albumi dai tuorli. Versiamo i tuorli in una ciottola e sbattiamoli con una frusta a mano, per poi unire il burro fuso ormai giunto a temperatura ambiente e il latte a filo, continuiamo sempre a mescolare con la frusta fino a quando il composto non sarà chiaro.

Uniamo il lievito e la farina settaciandoli nella ciottola con il composto di uova, mescoliamo sempre con la frusta per amalgamare.

Ora montiamo gli albumi che avremo messo da parte, versando poco per volta lo zucchero. Montiamo fino a quando il composto non risulterà bianco e spumoso. Incorporiamo delicatamente al composto di uova, con un movimento dall'alto verso il basso, per evitare di smontarli. Mettete a scaldare una padella per crepe (se preferite potete usare anche una crepiera elettrica) l'importante è che non siano troppo calde altrimenti i pancakes non lieviteranno. Ungete con un pezzettino piccolo di burro. Versate al centro della vostra padella/piastra un mestolino di preparato, non vi sarà bisogno di spanderlo.

Quando inizieranno a comparire delle bollicine in superficie e la base sarà dorata, giratelo sull'altro lato usando una spatola, come se fosse delle crepe, quindi fate dorare a sua volta anche l'altro lato, dopo di che il pancakes sarà pronto. Proseguite così con il resto dell'impasto e man a mano disponete i pancakes su un piatto da portata, impilandoli uno sopra l'altro. Serviteli caldi e cospargeteli con topping al cioccolato, (se preferite potete sostituire il topping con dello sciroppo d'acero.

