



© Ferrero, 2016

## MINI-PANCAKE CON NUTELLA® E FRUTTA

Pancake / Waffle / Crepes | VEGETARIANO | COLAZIONE | BRUNCH | EVENTI SPECIALI

👤👤👤 | 40 minutes 🕒 | 🍳🍳🍳

**Dose per 20 mini-pancake - 2 Pancake per porzione**

### INGREDIENTI

- Farina 00 200 g
- Sale ½ cucchiaino
- Zucchero 1 cucchiaio
- Uova 2
- Latte 250 ml
- Olio di semi 3 cucchiari
- Lievito 1 cucchiaino
- NUTELLA® 150 g
- Menta q.b.
- Frutta fresca di stagione q.b.

## PREPARAZIONE

Dividere le uova e mettere l'albume in una ciotola a parte. Unire i tuorli con lo zucchero.

Montare a neve gli albumi con il sale e mettere da parte.

In una ciotola unire la farina e il lievito, mescolare e poi unire con lo zucchero e i tuorli.

In un'altra ciotola mescolare il latte con l'olio di semi e poi unire all'impasto.

Alla fine unire gli albumi e mescolare delicatamente.

Lasciar riposare l'impasto per 15 minuti in frigorifero.

Quando il composto è pronto mettere un cucchiaino di pastella in un pentolino antiaderente caldo e far cuocere a fuoco medio in modo da ottenere dei dischi di circa 6/7 cm.

Dopo circa un minuto girare il pancake in modo da cuocerlo su entrambi i lati.

Quando il pancake è dorato toglierlo dalla pentola.

Servire 2 pancake caldi impilati con circa 7g di Nutella cadauno e decorare con frutta fresca (fragole, frutti rossi, pesche, ...) e foglioline di menta.