

PAN-CAKE DI MARIA FRANCESCA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- farina (100g)
- latte (100ml)
- burro (20g)
- un uovo
- sciroppo di fragola (250ml)

Come si prepara

In una ciotola disponete la farina, unite l'uovo, un cucchiaino di zucchero e un pizzico di sale.

Impastate con un mestolo di legno aggiungendo il latte un po' per volta scaldare un padellino antiaderente, ungete col burro e versare due cucchiariate del composto.

Cuocere su entrambi i lati. Procedere così per il restante composto. Servire con sciroppo o marmellata.

Difficoltà: 2

Tempo: 20

Tags

bambini, picnic, buffet, ricetta utente, marmellate, pan-cake