

Mix per pancake

Versa il mix in una ciotola. Aggiungi a filo 150 ml di latte mescolando con una frusta per evitare di formare grumi. Aggiungi 2 tuorli. In un'altra ciotola monta a neve gli albumi e incorporali delicatamente al composto.

Scalda una padella antiaderente leggermente imburata. Versa 4 cucchiaini d'impasto allargando delicatamente per formare dei pancake di circa 5 cm di diametro. Cuoci un minuto circa, poi girali e falli dorare per una decina di secondi.

Ingredienti: farina 00, zucchero semolato, lievito per dolci, sale.
Da consumarsi entro il

Mix per pancake

Versa il mix in una ciotola. Aggiungi a filo 150 ml di latte mescolando con una frusta per evitare di formare grumi. Aggiungi 2 tuorli. In un'altra ciotola monta a neve gli albumi e incorporali delicatamente al composto.

Scalda una padella antiaderente leggermente imburata. Versa 4 cucchiaini d'impasto allargando delicatamente per formare dei pancake di circa 5 cm di diametro. Cuoci un minuto circa, poi girali e falli dorare per una decina di secondi.

Ingredienti: farina 00, zucchero semolato, lievito per dolci, sale.
Da consumarsi entro il

Mix per pancake

Versa il mix in una ciotola. Aggiungi a filo 150 ml di latte mescolando con una frusta per evitare di formare grumi. Aggiungi 2 tuorli. In un'altra ciotola monta a neve gli albumi e incorporali delicatamente al composto.

Scalda una padella antiaderente leggermente imburata. Versa 4 cucchiaini d'impasto allargando delicatamente per formare dei pancake di circa 5 cm di diametro. Cuoci un minuto circa, poi girali e falli dorare per una decina di secondi.

Ingredienti: farina 00, zucchero semolato, lievito per dolci, sale.
Da consumarsi entro il

Mix per pancake

Versa il mix in una ciotola. Aggiungi a filo 150 ml di latte mescolando con una frusta per evitare di formare grumi. Aggiungi 2 tuorli. In un'altra ciotola monta a neve gli albumi e incorporali delicatamente al composto.

Scalda una padella antiaderente leggermente imburata. Versa 4 cucchiaini d'impasto allargando delicatamente per formare dei pancake di circa 5 cm di diametro. Cuoci un minuto circa, poi girali e falli dorare per una decina di secondi.

Ingredienti: farina 00, zucchero semolato, lievito per dolci, sale.
Da consumarsi entro il

Mix per pancake

Versa il mix in una ciotola. Aggiungi a filo 150 ml di latte mescolando con una frusta per evitare di formare grumi. Aggiungi 2 tuorli. In un'altra ciotola monta a neve gli albumi e incorporali delicatamente al composto.

Scalda una padella antiaderente leggermente imburata. Versa 4 cucchiaini d'impasto allargando delicatamente per formare dei pancake di circa 5 cm di diametro. Cuoci un minuto circa, poi girali e falli dorare per una decina di secondi.

Ingredienti: farina 00, zucchero semolato, lievito per dolci, sale.
Da consumarsi entro il

Per la data di scadenza, indicate quella dell'ingrediente che scade prima.