


# Easy Pancakes con Ciobar e pere

circa 8 porzioni

 facile up to 20 Min.

## Ingredienti:

### Per la finitura:

1 busta di Ciobar Gusto Gianduia  
125 ml latte  
circa 1 pera a dadini

### Per l'impasto:

1 confezione di Easy Pancakes  
cameo

- 1 Ungi una padella antiaderente e scaldala a fiamma medio bassa.
- 2 Taglia l'angolo della busta, riempi 3/4 di una tazzina da caffè e versane il contenuto al centro della padella ben calda. Cuoci per circa 1 minuto per lato e quando compariranno le prime bolle e l'impasto a contatto della padella sarà dorato, gira il pancake con l'aiuto di una paletta e cuoci per un altro minuto fino a completa doratura.
- 3 Prepara il ciobar con il latte, come indicato sulla confezione.
- 4 Servi i pancakes con il ciobar e la pera a dadini.
- 5 Conserva i Pancakes pronti per il consumo coperti in frigorifero e consumali entro 1-2 giorni.