


Pancake coniglietto

circa 4 - 5 numero

   facile

 up to 20 Min.



Ingredienti:

Per l'impasto:

1 confezione di Preparato per PANCAKES
2 uova
200 ml latte
25 g burro fuso raffreddato

Per decorare:

confettura rossa
circa 4 - 5 banane
confetti colorati
Gocce di Cioccolato PANEANGELI

- 1 Lavora le uova in una terrina con lo sbattitore elettrico a massima velocità per un minuto.
- 2 Aggiungi la miscela, il latte, il burro fuso raffreddato e lavora a bassa velocità fino ad ottenere una pastella liscia.
- 3 Ungi una padella antiaderente e scalda a fiamma medio bassa.
- 4 Quando è ben calda versa mezza tazzina da caffè di impasto per ogni pancake (ottenendo circa 8-10 pancake del diametro di circa 8 cm per il musetto del coniglio). Cuoci per circa 1 minuto, toglilo dallo stampo e cuoci il pancake dal lato opposto fino a doratura.
- 5 Per creare le zampette del coniglio, versa 1 cucchiaino di pasta per zampa e cuoci come l'impasto precedente.
- 6 Farcisci i dischi di pancake con confettura rossa e componi i coniglietti su un piatto utilizzando la banana i confetti colorati e le gocce di cioccolato.
- 7 Conserva i Pancakes pronti per il consumo coperti in frigorifero e consumali entro 1-2 giorni.