

PANCAKES

Ingredients

- 1 1/2 cups all-purpose flour
- 3 1/2 teaspoons baking powder
- 1 teaspoon salt
- 1 tablespoon white sugar
- 1 1/4 cups milk
- 1 egg
- 3 tablespoons butter, melted

Directions

1. In a large bowl, sift together the flour, baking powder, salt and sugar. Make a well in the center and pour in the milk, egg and melted butter; mix until smooth.
2. Heat lightly the oil or fry in a pan over medium high heat. Pour or scoop the batter onto the griddle, using approximately 1/4 cup for each pancake. Brown on both sides and serve hot with cream and maple syrup at the side.

Ingredienti

1 ½ tazze di farina per tutti gli usi

3 ½ cucchiaini da tè di lievito per dolci

1 cucchiaino da tè di sale

1 cucchiaino di zucchero bianco

1 ¼ tazze di latte

1 uovo

3 cucchiaini di burro fuso

In una larga ciotola setacciare insieme la farina, il lievito, sale e zucchero. Fare un buco al centro e versare il latte l'uovo e il burro fuso, amalgamare senza fare grumi.

Riscaldare lievemente l'olio o friggere in una pentola a fuoco medio alto. Versare l'impasto in una teglia da forno, usando circa ¼ di tazza per ogni pancake. Dorare su entrambi i lati e servire con panna e sciroppo d'acero