



## PANCAKES

RICETTA BASE PER PANCAKES DA COLAZIONE.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### RICETTA BASE

#### INGREDIENTI

CREPE-WAFFLE-PANCAKE MIX	g 1000
ACQUA	g 1400
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 100

#### PREPARAZIONE

Aggiungere CRÊPE-WAFFLE-PANCAKE MIX all'acqua e miscelare con frusta a mano o in planetaria o fino ad ottenere una crema omogenea.  
Aggiungere il burro fuso e miscelare ancora brevemente.

### RICETTA RICCA

#### INGREDIENTI

CREPE-WAFFLE-PANCAKE MIX	g 1000
ACQUA	g 1000
BURRO FUSO	g 200
VIGOR BAKING	g 15-20
ZUCCHERO A VELO	g 50

#### PREPARAZIONE

Aggiungere CRÊPE-WAFFLE-PANCAKE MIX, zucchero e baking all'acqua e miscelare con frusta a mano o in planetaria o fino ad ottenere una crema omogenea.  
Aggiungere il burro fuso e miscelare ancora brevemente.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Versare l'impasto in piccole quantità sulle apposite piastre.

Quando il primo lato sarà dorato girare il pancake su se stesso e procedere fino a cottura ultimata.

Decorare e guarnire a piacere.

