
Millefoglie di pancake

Autore: Max Fattorini

Fonte: Città Nuova

Adoro i pancake, ho imparato ad apprezzarli quando giravo per il mondo per lavoro in trasferta ovunque, non me li facevo mai sfuggire quando li trovavo nelle classiche colazioni internazionali. Logicamente ho subito cercato di imparare le possibili ricette e devo dire che sono veramente semplici da preparare, la differenza con le crepes, oltre le dimensioni, e la morbidezza che li caratterizza, grazie all'uso del lievito.

Negli States la ricetta probabilmente più tipica è abbinata allo sciroppo d'acero, preparandoli ho preferito però Italianizzarli un po' e quindi ho immaginato una versione "*millefoglie*" condita con un'ottima crema di cacao e nocciole.

Questa combinazione di gusti è risultata veramente ottima, deliziosa e inutile dire che son durati poco nel piatto...

Ecco quindi la ricetta per preparare questo semplice ma delizioso dolce: la millefoglie di pancakes con crema al cacao e nocciola.

Ingredienti per 2 persone:

una tazza di farina 00

una tazza di latte intero

due cucchiaini di lievito per dolci

mezzo cucchiaino di sale

un cucchiaio di zucchero

due uova

Crema di cacao e nocciole

burro

In un boule (ciotola grande) versare la farina 00, il lievito, il sale e lo zucchero, il latte e le uova. Mescolare energicamente e mettere da parte coprendo con un telo, lasciare riposare per un'ora.

Ungere con un po' di burro una padella e scaldare a fuoco moderato. Versare mezzo mestolo, o circa tre cucchiai, del composto nella padella, in pratica un quantitativo tale da creare un cerchio di circa dieci centimetri. Cuocere finchè la parte superiore fa bolle e sembra asciutta, con una paletta girare il pancake e cuocerlo dall'altra parte finchè si scurisce; sistemarlo in un piatto e coprirlo con un po' di crema di cacao e nocciole. impilare alla stessa maniera sei o sette pancakes e toppe il tutto con la crema di cacao e nocciola.

Dal blog [La piccola casa](#)