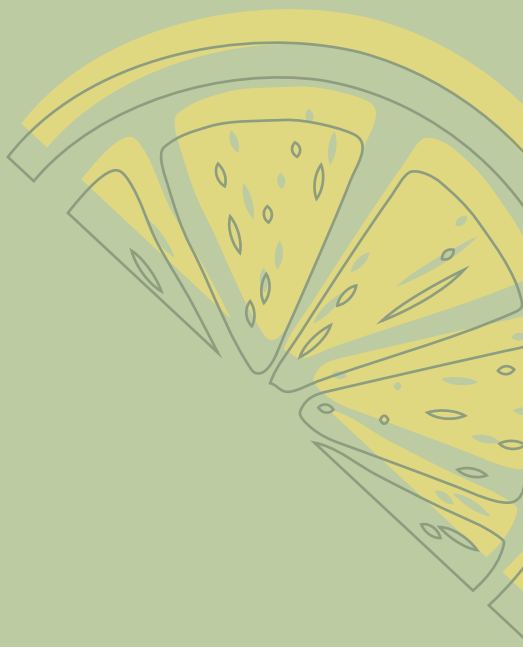
POZZILLO LEMON HOUSE & FARM
Agri-Food Experiences

LEMON RECIPE BOOK

Pancake al limone



Ingredienti

- Uova 1
- Zucchero 50g
- Glassa al limone 1 cucchiaio
- Farina 100 g
- Lievito per dolci 1 cucchiaino (8g)
- Acqua 100ml
- Burro per cuocere in padella
- Marmellate o miele per farcire

Preparazione

1. Con una frusta mescolare l'uovo e lo zucchero in una bowl.
2. Unire la farina e il lievito e l'acqua, continuare ad amalgamare fino ad ottenere un composto cremoso e compatto.
3. Sciogliere il burro in una padella e versare la quantità di composto per la dimensione dei pancake desiderata.
4. Cuocere i pancake 2 minuti per lato fino a doratura.
5. Farcire a piacere formando più strati.