



## PANCAKES

RICETTA BASE PER PANCAKES DA COLAZIONE.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### RICETTA BASE

---

#### INGREDIENTI

CREPE-WAFFLE-PANCAKE MIX  
ACQUA  
BURRO 82% M.G. - FUSO

g 1000  
g 1400  
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  
ACQUA  
BURRO FUSO  
VIGOR BAKING  
ZUCCHERO A VELO

g 1000  
g 1000  
g 200  
g 15-20  
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.

