

"Pancakes" amb maduixes



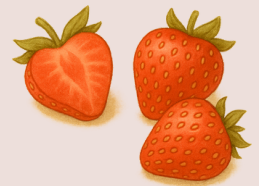
ingredients (per a 8 "pancakes"):

Per fer la massa:

- 2 ous
- 120 g de farina de civada o de blat
- 180 ml de llet o beguda vegetal
- 1 culleradeta petita (de cafè)
d'essència de vainilla
- 7 g de llevat (tipus impulsor)

Per acompanyar:

- Maduixes
- Xarop de xocolata
- Mel



Passos per fer els "pancakes":

1. Barrejar tots els ingredients

Posa en un bol els ous, la farina, la llet, la vainilla i el llevat. Barreja-ho tot molt bé. Si tens una batedora elèctrica, millor! Així no quedaran grumolls.



2. Cuinar els pancakes

Posa una mica d'oli en una paella petita i escalfa-la. Afegeix una mica de massa. Quan comencin a sortir bombolletes a la superfície... toca girar-lo! Fes-ho amb compte i deixa'l una mica més.



3. Decorar i menjar!

Quan ja tens els pancakes cuits, posa per sobre unes rodanxes de maduixa, una mica de xarop de xocolata i un rajolí de mel. I ara sí... a gaudir!

