

# Pancake di ricotta e Nesquik.

(Per 6 persone)

---

## Per la base

Farina 180 gr  
Nesquik 80 gr  
Lievito 8 gr  
Burro 20 gr  
Latte 300 ml  
Uova 4  
Ricotta 150 gr  
Sale

---

## Preparazione

Setacciamo la farina con il lievito, il sale e il Nesquik.

Tagliamo il burro a pezzetti e lo facciamo sciogliere a bagnomaria o al microonde.

In una ciotola sbattiamo il burro fuso e aggiungiamo le uova, il latte e la farina passata al setaccio.

Uniamo poi questa agli ingredienti secchi setacciati.

Passiamo a cuocere i pancake in una padella antiaderente unta con un velo di burro.

Per ogni pancake basterà un mestolo di composto.

Per sapere quando è il momento di girare ogni pan cake aspettiamo che sulla superficie si formino delle bollicine. Dopo averlo girato aspettiamo che si sia dorata anche l'altra faccia.

Man mano che cuociamo i pancake per mantenerli caldi li poniamo in una teglia nel forno a 50°.

Questi dolcetti possono essere serviti con un velo di marmellata, o della panna montata oppure delle banane fritte con un po' di burro e zucchero o una macedonia di frutta.