

## Red velvet pancakes (Dolci)



### Preparazione

Setacciate la farina in una ciotola e aggiungete il lievito e il bicarbonato. Successivamente aggiungete anche il sale e lo zucchero. Fate sciogliere il burro a bagno maria. Aggiungete agli altri ingredienti l'uovo, il latte e il burro fuso, mescolando fino ad ottenere un composto liscio. Infine versate il colorante rosso e mescolate bene. Poi lasciate riposare il composto per mezzora a temperatura ambiente. Scaldate una padella antiaderente a fuoco basso e versate dall'alto due cucchiaini di impasto senza toccare la padella in modo da formare dei cerchi. Dopo un po' si formeranno dei buchetti nella superficie e il pancake inizierà a solidificarsi. Girare il pancake per far cuocere anche l'altro lato. Con il restante composto preparare altri pancakes nello stesso modo.

Preparate la cheese cream: sbattete il formaggio fino a renderlo cremoso, aggiungete lo zucchero a velo continuando a mescolare ed infine aggiungete la panna liquida. Montate il tutto fino ad avere una crema morbida.

Impilate uno sull'altro i pancakes (decidete voi quanti ne volete per ogni piatto) e adagiate sopra all'ultimo la crema. Infine versate abbondante sciroppo d'acero sul tutto.

### Consigli

Per ottenere dei red velvet pancakes più morbidi, evitate di mischiare eccessivamente l'impasto: esso dovrebbe infatti risultare un pò granuloso.

### Curiosità

I red velvet pancakes sono dei simpatici e gustosi dolcetti originari degli Stati Uniti e che, sempre più, si impongono come specialità per San Valentino.

### Informazioni

**Preparazione** 15 minuti

**Cottura** 15 minuti

**Dosi per** 3 persone

**Difficoltà** Facile

la terra di Puglia



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Latte** 200 millilitri

**Farina** 120 grammi

**Uova** 1 unità

**Burro** 30 grammi

**Zucchero** (1 cucchiaino di zucchero)

**Lievito per dolci** (1 cucchiaino di lievito per dolci)

**Sale** (mezzo cucchiaino di sale)

**Bicarbonato** (una presa di bicarbonato)

**Colorante alimentare** (rosso liquido qb)

**Sciroppo d'acero**

### Farcitura

**Formaggio spalmabile** 70 grammi

*Zucchero a velo* 30 grammi

*Panna per dolci* 70 millilitri