



Pancake con mele caramellate

Ingredienti per 4 pancakes

80 ml	Latte
60 g	Farina 00
n° 2	Cucchiaini di zucchero
n° 2	Mele
n° 1	Succo di limone
n° 1	Cucchiaino di burro
n° 1	Uovo
q.b.	Rum

Preparazione:

1. In una ciotola sbattere l'uovo, aggiungere il latte e poi incorporare la farina setacciata sbattendo con una frusta fin quando non si sarà ottenuto un impasto liscio e cremoso.
2. Mettere in frigorifero per 1 ora circa.
3. Intanto, sbucciare le mele, tagliarle a rondelle di 1/2 cm circa (non devono essere troppo spesse) e togliere il torsolo interno.
4. Bagnarle con del succo di limone per non farle annerire.
5. In una padella dal fondo largo mettere 1 cucchiaino di burro e lasciarlo sciogliere.
6. Aggiungere le rondelle di mele. Quando le mele cominceranno a dorarsi da un lato, cospargerle con 2 cucchiaini di zucchero e girarle.
7. Lasciarle caramellare da un lato, poi girarle.
8. Disporre le rondelle di mele caramellate su un piatto.
9. A questo punto, prendere una padella, metterla sul fuoco e sciogliervi un po' di burro (giusto per ungere la padella) e versarvi qualche cucchiainata di impasto.
10. Aggiungere 4 rondelle di mela caramellata e ricoprire con altre cucchiainate di impasto.
11. Quando la parte sottostante del pancake sarà dorata e quella superiore si sarà un po' rappresa, fare scivolare il pancake su un coperchio in maniera tale che la parte superiore sia quella da caramellare, cospargerla con un po' di zucchero, poggiarvi sopra la padella e rivoltarla velocemente.
12. Rimettere sul fuoco e lasciarvela fin quando non comincia a dorarsi.
13. Spruzzare il pancake con un po' di rum, lasciar evaporare l'alcol e servire con la parte caramellata a vista.

Consiglio di mangiare questo pancake tiepido!