

COME PREPARARE
I PANGAKE:

MESCOLA CON UNA FRUSTA 150 G
DI PREPARATO, CON 1 UOVO, 250 ML DI LATTE
E 15 G DI BURRO FUSO. DOVRAI OTTENERE UNA
PASTELLA LISCIA E SENZA GRUMI.
SCALDA UNA PICCOLA PADELLINA ANTIDERENTE, VERSA
UN PICCOLO MESTOLO DI PASTELLA E CUOCI PER
1 MINUTO PER LATO. SERVILI CON DELLA FRUTTA
FRESCA, YOGURT BIANCO, SCIROPPO D'ACERO,
MARMELLATA O CIOCCOLATO FUSO.

*conservare in dispensa
per 6 mesi*

COME PREPARARE
I PANGAKE:

MESCOLA CON UNA FRUSTA 150 G
DI PREPARATO, CON 1 UOVO, 250 ML DI LATTE
E 15 G DI BURRO FUSO. DOVRAI OTTENERE UNA
PASTELLA LISCIA E SENZA GRUMI.
SCALDA UNA PICCOLA PADELLINA ANTIDERENTE, VERSA
UN PICCOLO MESTOLO DI PASTELLA E CUOCI PER
1 MINUTO PER LATO. SERVILI CON DELLA FRUTTA
FRESCA, YOGURT BIANCO, SCIROPPO D'ACERO,
MARMELLATA O CIOCCOLATO FUSO.

*conservare in dispensa
per 6 mesi*

