



**PREPARIAMO INSIEME PIATTI PRELIBATI PER PALATI RAFFINATI**

## **Pancake al forno con fragole**

**Una colazione o merenda leggera, gustosa e ricca di calcio**

**COSA CI SERVE:**

- 2 uova
- 200 g di farina tipo 00
- 200 ml di latte PS
- 100g di zucchero
- 150 di fragole
- 50 g di formaggio fresco spalmabile
- 2 cucchiaini di olio di semi di girasole
- Un cucchiaino di lievito per dolci vanigliato
- Un pizzico di sale

**MODALITA':**

1. In una ciotola unite le uova con l'olio di girasole e lo zucchero.
2. Aggiungete poi il latte, mescolate e incorporate anche farina, lievito e sale.
3. Rivestite una teglia con carta da forno e versate il composto per il pancake.
4. Distribuite le fragole ben lavate e tagliate a pezzetti sul composto.
5. Distribuite anche il formaggio fresco tagliato a tocchetti.
6. Cuocete a 180 °C per 20 minuti circa.
7. Quando si sarà dorato tirate fuori la teglia e fate raffreddare.
8. Tagliate a quadrotti e servite.
9. Potete versarvi dello sciroppo d'acero o del miele... senza esagerare

Un dolce semplice, dalla lontana Inghilterra, che abbraccia le nostre fragole e fornisce calcio grazie all'aggiunta di formaggio fresco. Ottimo a colazione o per merenda.

**FOTO**

