



*chi sono*

*cosa faccio*

*i preferiti*

*mani in pasta*

sabato 27 settembre 2014

## *Pancake pere e cioccolato gianduia fondente*



Il pancake è un dolce tradizionale per la prima colazione nell'America settentrionale e, con molte varianti, in altre parti del mondo.

Nella versione nordamericana si tratta di frittelle simili alle crêpes, ma spesse circa 12-20 mm. La ricetta prevede l'impiego di burro, farina, latticello[senza fonte], zucchero e uova. Esistono tuttavia alcune varianti, che vedono anche l'aggiunta di cannella o vaniglia o l'uso dello yogurt al posto del latticello. Lo spessore è dovuto alla consistenza dell'impasto e alla presenza del bicarbonato di sodio o di un altro lievito chimico.

Generalmente sono dolci, accompagnate da sciroppo d'acero, confettura o miele. Possono essere anche salate, con del burro fuso sul pancake caldo, uova o bacon.

Ma queste semplici focacce si possono trasformare in un dolce degno di chiudere un pranzo o una speciale colazione domenicale.

Ingredienti

120 g di farina  
120 g di latte  
60 g di zucchero di canna o semolato  
1 uovo  
1 cucchiaino da the di lievito per dolci  
1 pizzico di sale  
2 pere mature e sode  
1 conf. [crema gianduia fondente BODRATO CIOCCOLATO](#)  
burro

#### Preparazione

In una ciotola mescolare la farina con il lievito, un pizzico di sale, lo zucchero e in seguito aggiungere il latte e l'uovo leggermente sbattuto e mescolare fino ad ottenere una pastella cremosa; lasciar riposare 15/20' min.

Scaldare una padella dal fondo pesante, imburrare leggermente e versarvi 2 cucchiainate di pastella quando sulla superficie si formeranno delle bolle e gli orli cominceranno a dorare, rivoltare il pancake aiutandosi con una paletta e cuocere per 1'min. dall'altro lato.

Togliere dal fuoco e proseguire fino ad esaurimento della pastella.





Sbucciare le pere e tagliare a cubetti.

Intiepidire la **crema di gianduia fondente BODRATO CIOCCOLATO** ponendo a bagnomaria il barattolo o nel microonde per 15/20"sec (750w).

Montare il dolce spalmando la superficie dei pancake con la crema gianduia fondente e distribuirvi i cubetti di pera comporre la torretta e versare sulla superficie la crema gianduia fondente.



Per servire tagliare verticalmente ottenendo 4 fette golose

Per questa preparazione e' stata utilizzata la [crema gianduia fondente Bodrato Cioccolato](#)



[www.bodratocioccolato.it](http://www.bodratocioccolato.it)

Bodrato è un'azienda artigianale, dolciaria, che nasce negli anni '40, come laboratorio, a Genova e si trasferisce a Capriata d'Orba, in provincia di Alessandria, nei primi anni '70, ove attualmente risiede.

La tradizione, l'attenzione e la cura dei particolari uniti all'amore per il cioccolato hanno trasformato un piccolo laboratorio in un'azienda dolciaria di qualità. I nuovi titolari, con le loro capacità innovative sono riusciti a conciliare le antiche e pregiate ricette di un tempo con nuove idee che permettono oggi di proporre innumerevoli soluzioni di prodotti di alta qualità.



<http://lalunasulcucchiaio.blogspot.it/2014/09/pancake-pere-e-cioccolato-gianduia.html>