

Pancakes al cacao amaro con pere caramellate e miele

Per la ricetta di oggi ho deciso di reinterpretare i Pancakes, sfruttando un abbinamento classico e goloso, ovvero il cioccolato con le pere. Un dolce che richiede pochi semplici passaggi per portare in tavola qualcosa di diverso e decisamente non stucchevole, nonostante un cucchiaino di miele che timido timido percorre tutte le dune della pera caramellata, per poi adagiarsi sull'austero Pancakes al cacao.

INGREDIENTI PER CIRCA 12 PANCAKES:

- 180 g di farina 00
 - 1 cucchiaino colmo di cacao amaro in polvere
 - 125 g di ricotta fresca
 - 2 cucchiaini di zucchero di canna
 - 1 pizzico di sale fino
 - 1 cucchiaino e 1/2 di lievito in polvere per dolci
- PANEANGELI
- 250 ml di latte parzialmente scremato
 - 3 uova
 - burro q.b. Per la cottura

INGREDIENTI PER GUARNIRE:

- 4 pere sode e mature
- 5 cucchiaini di zucchero di canna
- 20 g di burro
- miele di acacia q.b.

PROCEDIMENTO:

In una ciotola lavorare bene la ricotta con una spatola fino ad ottenere una crema soffice. Aggiungere lo zucchero di canna, un pizzico di sale fino e le uova intere. Amalgamare

bene.



Aggiungere gradualmente il cacao in polvere, la farina e il lievito setacciati. Per ultimo incorporare il latte, mescolando bene per ottenere una pastella liscia e cremosa.



Scaldare a fiamma media un tegame con rivestimento antiaderente, ungere il fondo con poco burro e versarvi un mestolino di pastella. Quando i margini iniziano a brunire e tendono a staccarsi dalla padella, con delicatezza raccogliere il pancake e voltarlo per dorare anche l'altro lato. Proseguire fino ad esaurimento della pastella, sempre ungendone il fondo con il burro tra un mestolo e l'altro.



Poco prima di servire tagliare le pere a fettine sottili, circa 1/2 cm di spessore e cuocerle a fiamma viva in un tegame con il burro e lo zucchero di canna, girando spesso. Basteranno circa 10 minuti di cottura per caramellarle e mantenerle abbastanza croccanti.



Adagiare nel piatto un pancake tenuto in caldo, farcirlo con 2 cucchiaini di pere caramellate e per finire un filo di miele d'acacia. Servire tiepido.