

Sacher pancake

Deliziosi sacher pancake ispirati alla torta al cioccolato più famosa al mondo

Ingredienti per 10 pancake

- 150 g farina 00
- 30 g di tapioca/fecola di patate/amido di mais
- 20 g cacao
- 2 uova
- 60 g zucchero
- 60 g burro fuso
- 180 g latte
- 1/2 bustina di lievito in polvere per dolci
- vanillina
- 1 pizzico di sale



Ingredienti per la farcitura

- 200 g cioccolato fondente
 - Burro (1 noce)
- (oppure 125 cioccolato + 75 g panna fresca)
- 200 g confettura di albicocche



Procedimento:

1. In una ciotola setacciare tutti gli ingredienti secchi
2. Sbattere con la frusta le uova e lo zucchero quindi aggiungere il latte e il burro fuso. Unire poco alla volta alla parte secca ottenendo una pastella liscia e omogenea. Lasciar riposare l'impasto per almeno 30 minuti
3. Versare parte dell'impasto in una padella antiaderente ben calda (io uso un padellino da 12 cm)
4. Coprire il padellino con un coperchio, quando si formano le bollicine ed i bordi inizieranno a brunire puoi girare il pancake e cuocere anche l'altro lato.





5. Lasciare raffreddare i pancake e nel frattempo sciogliere il cioccolato a bagno maria con una noce di burro
6. Farcire due pancake con la marmellata di albicocche e glassarli con il cioccolato fuso