

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pancake allo yogurt Andechser fatti in casa: la ricetta facile e veloce

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [8 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [4 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Realizza i tuoi **pancake allo yogurt** in modo facile e veloce. Questa ricetta utilizza [yogurt greco Andechser](#) per una consistenza soffice e un gusto unico. Decorali con frutta fresca per un tocco di colore e bontà!

INGREDIENTI PER CUCINARE I PANCAKE ALLO YOGURT

YOGURT GRECO ANDECHSER + 50 g. per
la decorazione - 150 gr

FARINA 00 120 gr

LATTE 100 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 30 gr

UOVO 1

LIEVITO PER DOLCI 1 cucchiaino da tè

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

BURRO

MIRTILLI

RIBES ROSSO

COME FARE I PANCAKE ALLO YOGURT

- 1 In una ciotola metti l'uovo, aggiungi lo zucchero e mescola con una frusta. Aggiungi lo yogurt greco, mescola nuovamente.





- 2 Unisci l'estratto di vaniglia, la farina e mescola energicamente per non far formare grumi. Aggiungi il latte.





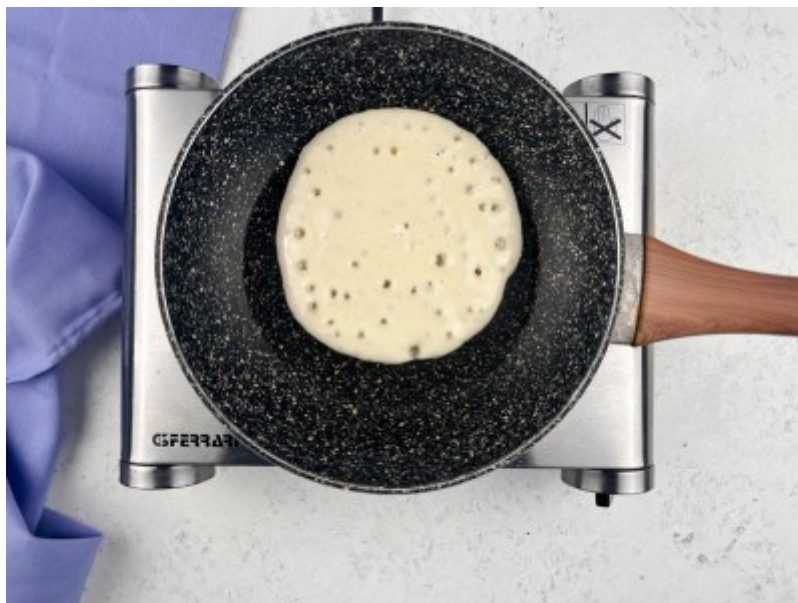
3 Unisci il lievito per dolci e mescola per un'ultima volta. Riscalda una padella e ungila con un pezzettino di burro (se preferisci puoi usare l'olio evo) metti due cucchiaini di pastella al centro.

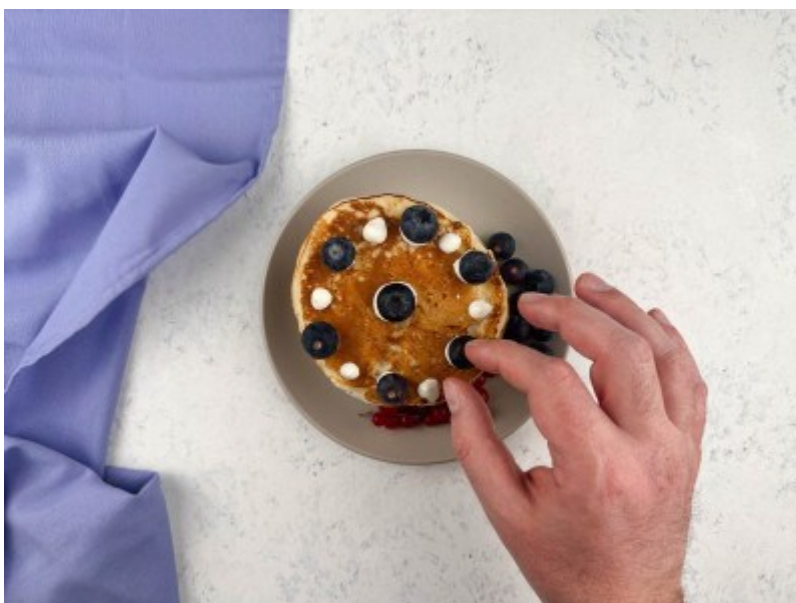
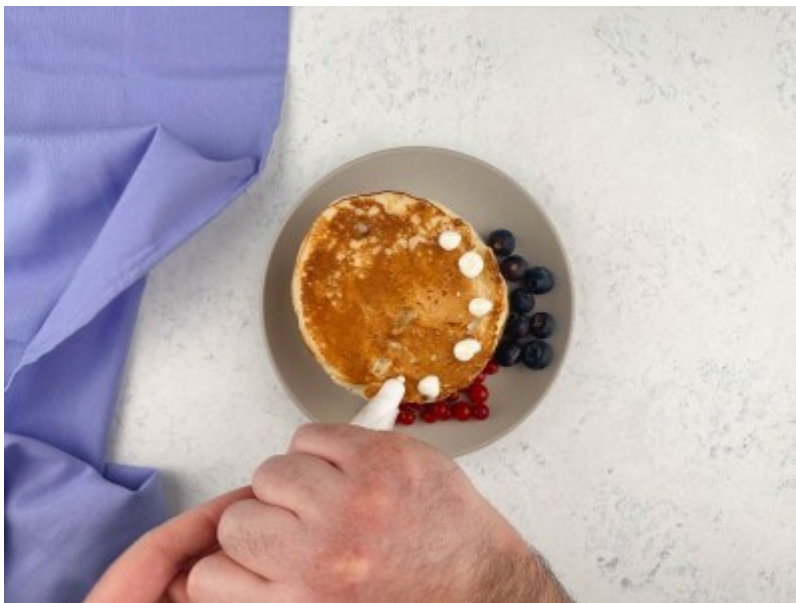




4 Cuoci fino a quando si formeranno le bolle sulla superficie (2 minuti) gira il pancake e

continua la cottura per altri 2 minuti, controllando che non si bruci. Impila i pancake e decora con ciuffetti di yogurt greco, mirtilli e ribes a piacere.





PANCAKE ALLO YOGURT: SOFFICI E LEGGERI PER UNA COLAZIONE

I **pancake allo yogurt greco Andechser** sono una variante soffice e gustosa del classico pancake, perfetti per iniziare la giornata con dolcezza. Facili da preparare e arricchiti con yogurt greco, questi pancake sono ideali per una colazione sana e leggera. Decorali con frutta fresca per un risultato ancora più invitante!

IRRESISTIBILE

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per una consistenza ancora più soffice, puoi setacciare la farina prima di aggiungerla agli altri ingredienti.

Se preferisci una versione senza lattosio, sostituisci lo yogurt greco con uno yogurt vegetale e utilizza

latte di mandorla.

Non buttare i frutti di bosco avanzati: utilizzali per preparare una salsa da accompagnare ai pancake.

COME CONSERVARE I PANCAKE ALLO YOGURT GRECO

Puoi conservare i pancake già cotti in frigorifero, in un contenitore ermetico, per 1-2 giorni.

Riscaldali brevemente in padella o al microonde prima di servirli.