

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pancakes senza uova al cioccolato

LUOGO: [Europa](#) / [Regno Unito](#)

DOSI PER: [8 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO:

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

NOTE: + 20 MINUTI DI RIPOSO



I **pancakes senza uova al cioccolato**, sono dei soffici e golosi [pancakes](#) per chi segue uno stile di vita **vegetariano** o **vegano**. Semplicissimi da realizzare, grazie a questa **semplice ricetta**, possono essere preparati poco prima di [colazione](#) per poterne gustare appieno la **fragranza** e la **morbidezza**. I pancakes senza uova al cioccolato, serviti con **cioccolato fondente fuso** e qualche **frutto rosso** regaleranno momenti di puro piacere al palato per iniziare al meglio la giornata.

I [pancakes](#) sono una colazione molto **gratificante** e **versatile**, segui la nostra **ricetta con passo passo fotografico**

per cucinare in modo semplice i pancakes senza uova al cioccolato.

INGREDIENTI PER 8 PANCAKES SENZA UOVA AL CIOCCOLATO

LATTE DI SOIA AL CACAO 400 gr

FARINA INTEGRALE 300 gr

GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE

100 gr

ZUCCHERO DI CANNA 50 gr

BICARBONATO 3 - 1 cucchiaino da tè

COME SI FANNO I PANCAKE SENZA UOVA AL CIOCCOLATO

- 1 Ecco come preparare con le tue mani dei buonissimi pancakes senza uova al cioccolato: raccogli in una ciotola la farina, lo zucchero di canna e il bicarbonato, mescola con una frusta a mano o con una forchetta.





- 2** Versa al centro delle polveri il latte di soia al cacao e mescola fino a ottenere un composto liscio e senza grumi. La pastella deve avere una consistenza piuttosto densa.



- 3** Aggiungi le gocce di cioccolato fondente e amalgama fino a ottenere una crema liscia. Lascia riposare l'impasto dei pancakes per 20 minuti a temperatura ambiente, in questo modo saranno più soffici in cottura.



- 4 Trascorso il tempo di riposo della pastella, scalda una padellina antiaderente e ungila con pochissimo olio di oliva, ti consiglio di spennellarla con un pennello da cucina. Versa un mestolo di pastella nella padella ben calda e cuoci a fiamma medio-bassa per circa 2 minuti.

Quando inizieranno a formarsi delle bollicine sulla superficie del pancake, girarlo e fallo dorare anche dall'altro lato. Prosegui nella preparazione degli altri pancakes, fino a esaurimento del composto.



COME SERVIRE I PANCAKE SENZA UOVA AL CIOCCOLATO

Sciroppo d'acero: un classico topping per pancake, lo sciroppo d'acero esalta il sapore del cioccolato con la sua dolcezza naturale.

Sciroppo di cioccolato: per un gusto ancora più cioccolatoso, prova lo sciroppo di cioccolato.

Miele: il miele offre una dolcezza più delicata e un tocco di sapore floreale.

Burro di arachidi: il burro di arachidi aggiunge una nota salata e nocciolina che si sposa perfettamente con il cioccolato.

Crema di nocciole: la crema di nocciole offre un gusto simile al burro di arachidi, ma con un sapore più ricco e intenso.

Yogurt: lo yogurt greco o naturale può aggiungere una nota fresca e acidula ai tuoi pancake, bilanciando la ricchezza del cioccolato. Puoi anche utilizzare lo yogurt come base per un frullato da guarnire sopra i pancake.

CONSERVAZIONE DEI PANCAKE SENZA UOVA AL CIOCCOLATO

Ti consiglio di cucinare abbondanti pancake quando decidi di metterti ai fornelli, potrai congelarli divisi per porzioni in comodi sacchetti adatti alla congelazione alimentare, e riscaldarli velocemente in padella o su una piastra per quando avrai voglia di mangiarli.

SE TI SONO PIACIUTI I PANCAKE SENZA UOVA AL CIOCCOLATO, DEVI

[Pancake con fiocchi d'avena al cacao](#)

[Pancakes al kiwi](#)

[Pancakes alla banana](#)

[Pancakes senza uova](#)

[Pancake proteici per colazione](#)

PROVARE ANCHE QUESTE RICETTE: