

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pancakes senza uova

DOSI PER: 6 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 5 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Una ricetta veloce, semplice e golosa: i **pancakes senza uova**: Sono ottimi da gustare a **colazione** insieme a una abbondante cucchiata di confettura o miele.

I [pancake](#) senza uova sono facili da fare, e sono un'ottima alternativa senza uova ai classici [pancakes](#).

Ricordati che il primo pancake verrà sempre un pò più bruttino dei seguenti, ma non demordere, con la pratica i pancakes verranno sempre più perfetti.

Puoi variare e rendere completamente vegetariana la ricetta utilizzando delle bevande vegetali, molto adatte quelle di soia o di avena. e della margarina al

posto del burro.

Sei alla ricerca di altre ricette per la tua colazione speciale? Prova queste e torna a dirci cosa ne pensi!

[Brownies velocissimi](#)

[Sfogliatine alla nutella](#)

[Pancakes originali](#)

INGREDIENTI

FARINA 150 gr

ZUCCHERO DI CANNA 20 gr

LIEVITO ISTANTANEO PER DOLCI 4 gr

LATTE INTERO 240 gr

BURRO FUSO 15 gr

BURRO noce - 1

CONFETTURA DI FRUTTI DI BOSCO

MORE

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare i pancakes senza uova, comincia versando la farina, lo zucchero di canna, il lievito in polvere e l'estratto di vaniglia in una ciotola capiente.





2 Mescola brevemente gli ingredienti poi aggiungi il latte

Mescola fino a sciogliere tutte le polveri e infine aggiungi il burro fuso. Mescola ancora fino ad ottenere un impasto omogeneo





3 Con una noce di burro ungi una padella antiaderente e rimuovi l'eccesso con della carta assorbente. Lascia scaldare bene la padella a fuoco medio, poi

Versa una mestolata di impasto al centro della padella cercando di mantenere una forma circolare.

Lascia cuocere il pancake un paio di minuti e quando saranno scoppiate le bollicine che si sono formate in superficie, gira il pancake per farlo cuocere dall'altro lato.

Basterà solo 1 minuto questa volta.





4 Impila 2 o tre pancakes in un piattino,

Aggiungi una bella cucchiata di confettura di frutti di bosco, e completa con delle more, un ciuffo di menta, un fiorellino e i tuoi pancakes senza uova sono pronti per esseregustati.

