Pancake con farina di riso e yogurt

Zucchero semolato

Difficoltà bassa

10 minuti

Ingredienti

- 2 Uova
- 125 g Yogurt bianco (un vasetto)
- 20 g Zucchero Semolato 100% Italiano
- 20 ml Olio di semi
- 100 g Farina di riso
- 1 Pizzico di bicarbonato (oppure un cucchiaino di lievito per dolci)

Frutta fresca a piacere

Miele o sciroppo d'acero

Procedimento

1. Rompete le uova in una ciotola, aggiungete lo Zucchero Semolato 100% Italiano, poi l'olio di semi e il vasetto di yogurt bianco. Mescolate rendendo l'impasto omogeneo.
2. Aggiungete la farina di riso, un pizzico di bicarbonato (oppure un cucchiaino di lievito per dolci) e amalgamate tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto liscio e senza grumi.
3. Oliate e fate riscaldare a fiamma bassa una padella antiaderente. Con un mestolo piccolo date forma ai pancakes.
4. Lasciateli cuocere circa 2 minuti per lato.
5. Una volta pronti, decorateli con la frutta fresca che preferite e con un po' di miele o sciroppo d'acero.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2024 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED