



PANCAKES ALLE MELE SENZA GLUTINE

Cosa ti serve:

- 1 mela golden
- 2 cucchiaini di mix senza glutine per dolci o universale
- 2 cucchiaini di yogurt vegetale alla vaniglia o il tuo preferito
- 1 uovo
- 1 pizzico di lievito

Come farlo:

1. Sbuccia e taglia a pezzettini piccini una mela.
2. In una ciotola rompi 1 uovo aggiungi i 2 cucchiaini di mix senza glutine, 2 cucchiaini di yogurt a tua scelta e il pizzico di lievito, mescola bene fino ad ottenere un impasto liscio e senza grumi.
3. Aggiungi le mele e mescola bene.
4. Scalda eolia o imburra una padella antiaderente e metti a fuoco medio.
5. Versa 2 cucchiaini di impasto e appiattisci leggermente la superficie.
6. Copri con il coperchio e lascia cuocere qualche minuto, gira e fai lo stesso.
7. Puoi scegliere quanto grandi fare i tuoi pancakes, io di solito ne ottengo 4 di circa 10 cm.
8. Servili caldi con sciroppo d'acero e zucchero a velo

Conservazione

Si conservano in frigo per 1/2 giorni chiusi in un contenitore ermetico, ma sono il massimo appena fatti ancora tiepidi.