



Ori di Sicilia
GLUTEN FREE Borgio Vercelli

Pancakes Keto



2 persone



circa 15 min.

INGREDIENTI

100g **Mix Pancake Linea Keto**

100 g uova intere

50 g bevanda di riso

un pizzico di sale

per la finitura:

frutta fresca

Buon Appetito!

PROCEDIMENTO

Monta le uova intere finché non diventano chiare e spumose.

Poi, unisci a filo la bevanda di riso.

Infine incorpora il **Mix Pancake Linea Keto**.

Mescola con la frusta in modo da ottenere un impasto liscio e privo di grumi.

Prepara i pancake.

Scalda la piastra per pancakes o una padella antiaderente leggermente oliata

Versa un paio di cucchiainate di impasto e, col dorso del cucchiaino, allargalo leggermente così che abbia una forma tonda.

Cuoci finché non compaiono tante bollicine sulla superficie.

Poi, gira i pancakes dall'altro lato e cuoci ancora per un minutino.

Sistema i pancakes sui piattini, sovrapponendone 3 o 4 e decorali con frutta fresca.

I Consigli d'Oro

Sai che puoi consumarli sia caldi che freddi e che sono buoni anche al naturale?