

PREPARATO
SENZA GLUTINE PER
pancake

Impasto per circa 20 pancakes

Ingredienti: farina di riso, amido di riso, amido di mais, fecola di patate, farina di sorgo, farina di miglio, psyllium, farina di semi di Guar, inulina, carbonato acido di sodio.

Senza Glutine.

Può contenere tracce di: sesamo, soia, frutta a guscio.

Le miscele chicchisani

I nostri prodotti non contengono aromi di sintesi, non contengono conservanti. Sono ricchi di fibre vegetali.

Come si prepara

Versare 250 gr del preparato **Chicchisani** in una terrina capiente, aggiungere 30 gr di zucchero di canna, ½ cucchiaino di miele d'acacia, 4 uova e 50 gr di burro fuso. Continuare a mescolare e aggiungere gradualmente 400 gr di latte, fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo.

In una padella antiaderente ben calda, rovesciare una piccola dose del composto, aiutandosi con un mestolino. Attendere un paio di minuti, o fino al raggiungimento della doratura desiderata,

e capovolgere dall'altro lato per terminare la cottura.

Servire caldo e cospargere a piacere con sciroppo d'acero, oppure miele e cannella o confetture di frutta.

I nostri consigli

Per ottenere una variante è possibile aggiungere un cucchiaino di cacao amaro nell'impasto, per realizzare deliziosi pancakes al cacao da gustare con panna o confettura di pere.

