



di Marco Scaglione
Chef Gluten Free



PANCAKE

CON MIELE E FRAGOLE

Ingredienti

PER 8 PERSONE

2 uova intere
250 g latte intero
150 g farina di riso consentita
10 g lievito per dolci consentito
100 g olio di semi di girasole
40 g zucchero
burro per ungere la padella

PER IL CONDIMENTO DEL PANCAKE

100 g di miele d'acacia
200 g di fragole fresche

Tempo: 1 ora più riposo

Preparazione

Sgusciare le uova in una terrina e sbatterle con una frusta a mano, poi unire l'olio e il latte a filo, continuando sempre a mescolare con la frusta. Montare il composto finché non risulterà chiaro. Unire il lievito alla farina e setacciare tutto nella ciotola con il composto di uova, mescolare con la frusta per amalgamare. A questo punto aggiungere lo zucchero, mettere a scaldare sul fuoco medio una padella ampia antiaderente (meglio se a fondo spesso) e, se necessario, ungere con poco burro da spandere sulla superficie con l'aiuto di carta da cucina. Versare al centro della padella un mestolino di

preparato, non ci sarà bisogno di spanderlo. Quando inizieranno a comparire delle bollicine in superficie e la base sarà dorata, girarlo sull'altro lato per mezzo di una spatolina, come se fosse una crepe o una frittata, quindi far dorare a sua volta anche l'altro lato, dopodiché il pancake sarà pronto. Proseguire così con il resto dell'impasto e disporre man mano i pancakes su un piatto da portata, impilarli uno sopra l'altro. Lavare le fragole e tagliarle a cubetti, completare il tutto con due cucchiaini di miele e una manciata di fragole, servire.

