

RECIPE

Pancake allo yogurt e farina integrale con Nutella®

Facile

10 min



FATTO IN CASA
da Benedetta

INGREDIENTI

PER 3 PORZIONI

Per la pastella:

125 g di yogurt bianco

40 g di zucchero

Scorza grattugiata di 1 limone

250 g di latte

80 g di olio di semi

230 g di farina integrale (circa)

mezza bustina di lievito per dolci

Per cuocere:

Burro q.b.

Per farcire e decorare:

Nutella® (15 g a porzione)

Frutti di bosco q.b.



Per questa deliziosa ricetta, la quantità perfetta di Nutella® è 15 g a porzione!

PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola versare lo yogurt, lo zucchero e aggiungere la scorza grattugiata di limone. Sbattere con le fruste elettriche.
- 2 Adesso unire il latte e l'olio di semi.
- 3 Aggiungere la farina integrale un po' alla volta, sempre continuando a frullare.
- 4 Mettere anche il lievito per dolci e dare un'ultima frullata per ottenere una pastella liscia e senza grumi.
- 5 Scaldare la padella, imburrarla leggermente e formare i pancake cuocendoli qualche minuto per lato.
- 6 Una volta pronti, farcirli con **Nutella**[®] e decorarli con la nostra frutta preferita!