

RICETTE

Pancake senza glutine ai mirtilli con Nutella® e GialloZafferano

Facile

50 min



INGREDIENTI

per 16 porzioni

100 g di farina di grano saraceno

100 g di farina di mandorle

320 g di latte intero

200 g di mirtilli

20 g di zucchero

20 g di burro

1 uovo

6 grammi di lievito in polvere per dolci senza glutine

Per ungere la padella:

Burro q.b.

Per guarnire:

120 g di Nutella®

Mirtilli q.b.

Granella di pistacchi



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

PROCEDIMENTO

- 1** | Sciogliete il burro in un pentolino e lasciatelo raffreddare. Nel frattempo, versate lo zucchero e l'uovo in una ciotola e sbattete con una frusta.
- 2** | Unite il latte e il burro fuso e continuate a sbattere per amalgamare il tutto.
- 3** | A questo punto, versate nella ciotola la farina di mandorle e quella di grano saraceno, mescolando fra un'aggiunta e l'altra.
- 4** | Setacciate il lievito all'interno del composto e poi inserite i mirtilli. Mescolate il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo e poi, coprite la ciotola con la pellicola e fate riposare in frigorifero per 20 minuti.
- 5** | Passati 20 minuti, ungete una padella antiaderente con del burro e versate la pastella con un mescolino, lasciando che si espanda. Cuocete a fuoco medio per un paio di minuti e quando la superficie comincerà a rapprendersi, capovolgete i pancake e lasciate cuocere dall'altro lato.
- 6** | Una volta cotti, completate la ricetta spalmando su metà superficie di ogni pancake due cucchiaini di caffè di Nutella® (circa 15 g) e guarnite l'altra metà con la granella di pistacchi e una manciata di mirtilli.

**Pancake, mirtilli e fantasia... Senza glutine!
Condividete la ricetta con l'hashtag
#NutellaRicette**

L'idea perfetta per la colazione tarda del week-end? Pancake senza glutine e Nutella®: la coppia più buona di sempre, arricchita con il gusto rustico del grano saraceno, la delicatezza della farina di mandorle e tanti mirtilli freschi. Insomma, la mattina perfetta per tutti!