

Ecco una versione rivisitata e light dei pancakes, che non prevede burro né uova.

Ingredienti
2 cucchiai di formaggio spalmabile
5 cucchiai di yogurt bianco magro
5 cucchiai di farina di rimacino
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di bicarbonato

Preparazione

In una ciotola di vetro versiamo lo yogurt e il formaggio e con una frusta manuale mescoliamo fino ad ottenere una crema omogenea, quindi aggiungiamo la farina e mescoliamo, aggiungiamo sale e bicarbonato, mescoliamo e lasciamo riposare questa pastella soffice, che dopo qualche minuto diventerà anche un po' spumosa.

Facciamo scaldare bene sul fuoco una padellina antiaderente e versiamo cucchiaiate della nostra pastella facendo cuocere, a fuoco basso prima un lato e poi l'altro fino a doratura. Ripetiamo fino alla fine della pastella. Con queste dosi si ottengono circa 8 pancakes.

Dato il gusto leggero del formaggio, sono ottimi anche con un velo di miele sopra a colazione o merenda!