



PANCAKES ALLA MOUSSE DI MELE SENZA GLUTINE

Cosa ti serve:

- 100 gr di purea di mele
- 1 uovo
- 50 gr di mix senza glutine
- ½ cucchiaino di lievito istantaneo

Come farlo:

1. In una ciotola versa la purea di mele aggiungi l'uovo e mescola bene, aggiungi il mix senza glutine e il lievito.
2. Mescola bene fino ad ottenere un composto liscio e senza grumi.
3. Oliata o imburra una padella e mettila a scaldare.
4. Versa l'impasto a cucchiaio livellando la superficie, fai cuocere con il coperchio per qualche minuto girala e lascia cuocere l'altro lato senza coperchio.
5. Per la guarnizione sbuccia e taglia a pezzettini una mela, mettila a cuocere a fuoco medio in una padella con 2 cucchiai di zucchero e cannella.
6. Impiatta ed ecco la tua colazione zero sbatti ma gustosa

Conservazione

Si conservano in frigo per 1/2 giorni chiusi in un contenitore ermetico, ma sono il massimo appena fatti ancora tiepidi.