

# Pancake senza glutine



## **Ingredienti (8 pancake)**

*150 gr farina senza glutine per dolci #*

*2 cucchiari zucchero*

*1 cucchiaino lievito per dolci #*

*1 pizzico di sale*

*1 uovo*

*200 ml latte senza lattosio (anche vegetale purché senza glutine)*

*20 gr burro fuso senza lattosio (o 2 cucchiari olio di semi)*

*Vaniglia q.b.*

## Procedimento

*Mescola gli ingredienti secchi: farina, zucchero, lievito e sale. A parte sbatti uovo, latte e burro fuso. Unisci tutto insieme con una frusta senza lavorare troppo. L'impasto deve essere liscio ma non montato. Scalda una padella antiaderente leggermente unta. Versa un mestolino di impasto. Quando compaiono bollicine in superficie, gira il pancake. Cuoci ancora 30–40 secondi. Ripeti fino a finire l'impasto.*

**Servire con:** *Sciroppo d'acero, Miele, Yogurt e frutta, Crema di nocciole, Zucchero a velo.*

**Consiglio:** *Per pancake altissimi e morbidi, lascia riposare la pastella 10 minuti prima di cuocerli.*

**Ricetta originale di Chef Simone Buzzi**