

Spiedini di mini pancake

Per un sabato divertente prepara questa originale colazione di pancake mignon

Ingredienti per i pancake

- 1 uovo da 65 gr
- 70 gr yogurt
- 10 gr dolcificante (stevia, eritritolo oppure zucchero)
- 40 g di farina di avena aromatizzata
- 10 g farina di mandorle
- 10 gr crema spalmabile al cioccolato (meglio proteica)
- 3 g di lievito per dolci
- 1 cucchiaino succo di limone

Ingredienti per decorare

- Crema di cioccolato



Procedimento

- Versare tutti gli ingredienti nel recipiente di un frullatore o in un tritatutto e frullare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.
- Lasciar riposare l'impasto per almeno 30-60 minuti
- Trasferire l'impasto in bottiglia con il tappo-dosatore.
- Scaldare la padella antiaderente

- Cuocere mini pancake da entrambi i lati
- Creare spiedini
- Decorare con la crema di cioccolato



