

# Pancake al kefir

circa 8 porzioni

 facile up to 20 Min.

- 1 Lavora le uova in una terrina con lo sbattitore elettrico a massima velocità per un minuto.
- 2 Aggiungi la miscela, il kefir, e lavora a bassa velocità fino ad ottenere una pastella liscia.
- 3 Ungi una padella antiaderente e scaldala a fiamma medio bassa.
- 4 Quando è ben calda versa una tazzina da caffè di impasto per ogni pancake. Cuoci per circa 1 minuto per lato.
- 5 Servi i pancake con la crema al pistacchio e le scaglie di cioccolato.
- 6 Conserva i Pancakes pronti per il consumo coperti in frigorifero e consumali entro 1-2 giorni.

## Ingredienti:

### Per l'impasto:

1 confezione di Preparato per PANCAKES  
2 uova  
200 ml latte fermentato (kefir)

### Per la finitura:

circa 3 cucchiaini di crema al pistacchio  
cioccolato fondente tritato