

Pancakes allo yogurt

6 porzioni



facile

up to 20 Min.



Ingredienti:

Per l'impasto:

1 confezione di Preparato per PANCAKES

2 uova

250 g yogurt bianco magro

50 ml latte

25 g burro fuso

- 1 Lavora le uova in una terrina con lo sbattitore elettrico per un minuto a massima velocità.
- 2 Aggiungi la miscela, lo yogurt e il latte.
- 3 Continua a lavorare con lo sbattitore a bassa velocità e aggiungi gradatamente il burro fuso.
- 4 Ungi una padella antiaderente e scaldala a fiamma medio bassa.
- 5 Quando è ben calda, versa una tazzina da caffè di impasto per ogni pancake. Cuoci per circa 1 minuto per lato.
- 6 Accompagna i pancakes con lo sciroppo d'acero.
- 7 Conserva gli eventuali pancakes avanzati in frigorifero e consumali entro 48 ore.