


Pancakes con latte di cocco e burro di arachidi

circa 8 - 10 numero

 facile up to 20 Min.

Ingredienti:

Per l'impasto:

1 confezione di Preparato per PANCAKES

2 uova

200 ml latte di cocco

Per decorare:

burro di arachidi in crema

noce di cocco in pezzi

- 1 Lavora le uova in una terrina con lo sbattitore elettrico a massima velocità per un minuto.
- 2 Aggiungi la miscela, il latte di cocco 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 Prima di servire, scalda a bangomaria o in microonde il burro di arachidi. Cospargi sui pancakes il cocco tagliato in scaglie e il burro di arachidi.
- 6 Conserva i Pancakes pronti per il consumo coperti in frigorifero e consumali entro 1-2 giorni.