



Pancakes all'Avena



TEMPO DI COTTURA

10 minuti



DOSI

4 persone



DIFFICOLTÀ

facile

Ingredienti

- 160 g di farina di avena Molino Rossetto
- 4 uova medie Noi&Voi
- 250 g di yogurt intero Sterzing Vipiteno
- 100 ml di latte Noi&Voi
- 16 g di lievito vanigliato per dolci S. Martino
- 100 g di muesli con cioccolato Noi&Voi
- 1 cucchiaino di puro succo naturale spremuto a freddo di limoni di Sicilia Polenghi
- 40 g di Mielbio Rigoni di Asiago
- 20 g di burro Sterzing Vipiteno
- 1 pizzico di sale Noi&Voi
- 1 banana
- foglioline di menta per il decoro
- 20 g di zucchero

Preparazione

- 1** Mescolate in una grossa ciotola lo yogurt con un pizzico di sale, il latte e le uova sbattute a parte, unite lo zucchero, la farina di avena setacciata con il lievito e amalgamate gli ingredienti con una frusta.
- 2** Scaldate una grossa padella su fiamma media, ungete il fondo con una nocciola di burro e versate **4 mestolini di pastella** in modo da formare 4 dischi distanti tra loro.
- 3** Cuoceteli su fiamma moderata **fino alla formazione di bollicine sulla superficie**, girateli e cuoceteli per un altro minuto. Trasferiteli in un piatto e proseguite allo stesso modo con l'impasto rimasto.

Sbucciate la banana, tagliatela a fette e bagnatela con il succo di limone, impilate i pancakes nei piatti, disponetevi sopra il muesli al cioccolato e le fette di banana e completate con il miele e le foglioline di menta