

CANNAMELA

Pancake con macedonia di frutta



Ingredienti

- 1 uovo
- 110g farina
- 130g latte
- 1 cucchiaino lievito
- 1 pizzico sale
- 1 cucchiaio olio di semi di mais
- 25g zucchero
- 1/2 cucchiaino zenzero macinato CANNAMELA
- inoltre:
- 6 cucchiaini crema spalmabile al cioccolato
- 300g macedonia di frutta fresca
- 20g succo di limone
- qb zucchero



Porzioni
4 persone



Portata
Dolce



Tempo
25 minuti



Difficoltà
Media



Cottura
In padella



Kcal per
persona
240*

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Condire con zucchero e succo di limone la macedonia e porla in frigo per 20/30 min.
- 2 Pancake: sbattere il tuorlo con lo zucchero, unire il latte e l'olio.
- 3 Aromatizzare con lo zenzero macinato CANNAMELA.
- 4 Incorporare la farina con il lievito e il sale, poi l'albume montato.
- 5 Scaldare una padella antiaderente di Ø 15/16 cm, leggermente imburata e versare un mestolino scarso di impasto. Lasciare cuocere il pancake da una parte, poi girarlo e completare la cottura.
- 6 Trasferire il pancake su un piatto e procedere alla realizzazione degli altri pancake.
- 7 (Con la punta di un coltello incidere il raggio nei pancake, poi piegarli a cono e inserirli nelle ciotoline.
- 8 Sul fondo di ogni cono distribuire la crema al cioccolato.
- 9 Completare con la macedonia di frutta. Servire immediatamente.