

Pancake al latticello senza latticini e senza glutine

Ingredienti

1 tazza di farina di riso dolce
2 cucchiaini di lievito in polvere
1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio
1/2 cucchiaino di cannella macinata (facoltativo)
1/2 cucchiaino di sale
2 uova, sbattute
1 1/4 di tazza di yogurt di soia
1/4 di tazza di latte di riso
2 cucchiaini di olio vegetale

Indicazioni stradali

Setacciare la farina di riso, il lievito, il bicarbonato, la cannella e il sale in una ciotola. In un'altra ciotola, sbattere insieme le uova sbattute, lo yogurt di soia, il latte di riso e l'olio e versarli nella miscela di farina. Mescolare brevemente per amalgamare il tutto.

Scaldare una piastra o una padella leggermente oliata a fuoco medio-alto. Versare circa 1/4 di tazza di pastella per ogni pancake sulla piastra riscaldata e cuocere per 1-2 minuti, finché non compaiono delle bolle in superficie.

Girate il pancake e cuocetelo ancora per 1 o 2 minuti, finché non sarà dorato su entrambi i lati.