

Pancake senza glutine Golly Gee

Ingredienti

1 uovo
1/4 di tazza di succo di mela
1 cucchiaino di burro non salato,
fuso
1/4 di tazza di farina di
amaranto 1/4 di tazza di
farina di tapioca
3 cucchiai di farina di
arrowroot 1/4 di cucchiaino di
cannella macinata 1 pizzico di
noce moscata macinata
1/2 cucchiaino di lievito in
polvere senza frumento
1/4 di cucchiaino di sale

Indicazioni stradali

In una ciotola di medie dimensioni, sbattere l'uovo con il succo di mela e il burro fuso. Aggiungere gli altri ingredienti e mescolare.

Scaldare una piastra o una padella leggermente oliata a fuoco medio-alto. Versare o versare la pastella sulla piastra, utilizzando circa 1/4 di tazza per ogni pancake. Far dorare da entrambi i lati e servire caldi. Questa pastella deve essere utilizzata subito e non può essere messa a riposo.