

PANCAKES AL DOPPIO CIOCCOLATO CON FRUTTI ROSSI

Questi pancake sani e gustosi saranno protagonisti delle vostre colazioni e brunch domenicali.



INGREDIENTI: per 12 pancakes

- 200 ml di latte intero
- 25g di burro
- 15g di zucchero
- 6g di lievito per dolci
- 30g di cacao amaro Emilia Zaini
- 500g frutti di bosco
- 1 barattolo di crema spalmabile Emilia Zaini
- 50g di cioccolato bianco Emilia Zaini



Difficoltà
FACILE



Preparazione
10 min + 2h
riposo



Porzioni
6 persone

1 In una casseruola sciogliere il burro a fuoco lento; dividere i tuorli dagli albumi, aggiungere il burro ai tuorli.

2 Montare gli albumi a neve e metterli da parte.

CONSIGLIO

il cioccolato al latte fuso può essere sostituito da scaglie di cioccolato o dello sciroppo d'acero



- 3** Aggiungete poi il latte, lievito, lo zucchero, cacao, amalgamate bene, e incorporate gli albumi dall'alto verso basso con delicatezza; lasciar riposare il composto in frigo per un paio d'ore.
- 4** Preparare i pancake: mettere a scaldare una padella antiaderente a bordi bassi, aggiungere una noce di burro e versare un mezzo mestolo di composto alla volta; cuocere per 1 minuto e rigirare il pancake, lasciandolo sul fuoco per altri 10 secondi circa.
- 5** Una volta cotti, mettere da parte;
Impiattare: adagiare un pancake sul piatto, spalmare sopra la crema al cioccolato e proseguire con gli altri pancake e la crema a strati; concludere con uno strato di crema e decorare con i frutti rossi;
- 6** Sciogliere a bagno maria il cioccolato bianco e versarlo, ancora caldo, sui pancakes.