

L'INGREDIENTE DI MARZO: CREME DOLCI

Crema di arachidi e cacao, Baule Volante, 200g €4.90 Tahin (crema di sesamo), Rapunzel, 250g €4.60
Crema di cocco e mandorle con datteri, Rapunzel, 250g €7.95 Marmellata di limoni, Libera Terra, 270g €3.80

Il #lunedifeels vi fa sentire a terra? Ci pensiamo noi a tirarvi su! Lunedì ricetta dedicato ai dolci questo mese e alla scoperta delle nuove creme!



PANCAKES & MARMELLATA

Ingredienti: 200g di farina; 250g di latte; 2 uova; 30g di zucchero; 30g di olio; 10g di lievito per dolci; 1 cucchiaino di aceto; 1 pizzico di sale; una noce di burro.

COME PROCEDERE

Montiamo a neve ferma gli albumi. Mescoliamo in una ciotola tuorli, olio, latte e aceto con una frusta a mano. A parte setacciamo farina, lievito, bicarbonato e mescoliamo insieme a zucchero e sale. Uniamo gli ingredienti secchi a quelli liquidi e mescoliamo con la frusta a mano pochi secondi. Infine incorporiamo gli albumi delicatamente con una spatola, facendo movimenti lenti dal basso verso l'alto. Passiamo il burro in padella con un fazzoletto e, una volta calda, aggiungiamo un mestolo di impasto senza schiacciare. Lasciamo cuocere qualche secondo. Quando compaiono le prime bollicine in superficie, giriamo i pancakes e cuociamo ancora pochi secondi. Impilando i pancakes pronti mettiamo tra uno e l'altro uno strato di ricotta e uno di marmellata di limoni. Come tocco finale, guarniamo con il cioccolato fondente tritato grossolanamente con un coltello.