Pancakes con panna vegetale e frutti di bosco

Ingredienti per 5 pancakes (raddoppiare le dosi se si vuole)

* 50g di **farina**
* 1 cucchiaino di **cremor tartaro o lievito**
* 4-5 cucchiai di **latte vegetale** (riso o mandorle)
* **panna vegetale** già pronta, oppure vedi sotto per panna fatta in casa
* **frutti di bosco** a piacere

Per la panna:

* 100ml di **latte di soia** (non altro latte perché non “funziona”)
* 180ml di **olio di semi** di mais o girasole o arachide

Procedimento

Mescolare la **farina insieme al cremor tartaro e al latte vegetale**. Con un cucchiaio, versare la giusta quantità di composto in una **padella antiaderente.**

Cuocete i pancake da entrambi i lati finché non saranno **dorati e più sodi**.

Per la panna:

In un contenitore **versare il latte vegetale.** Poi, **a filo versare anche l’olio di semi** a scelta e frullare il tutto con un frullatore a immersione, fino ad ottenere la consistenza desiderata.

Consigli

Quando il composto per il pancake inizierà a formare delle **piccole bolle**, allora sarà il momento di girarlo e farlo cuocere dall’altro lato.

Per la panna **usare sempre il latte di soia**, perché è l’unico in grado di rassodarsi fino ad ottenere una panna.