Czekoladowe Pancakes bez glutenu

Andriu Andrzej

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

20 min

8 porcji

Składniki:

- mąka bezglutenowa - 1 szklanka
- mleko - 200 ml
- jajka - 2 szt.
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczka
- miód - 1 łyżka
- kakao alce nero - 2 łyżka
- sól - 1 do smaku
- olej kokosowy - 2 łyżka
- czekolada ciemna alce nero - 50 g
- woda - 2 łyżka
- mus morelowy alce nero - 3 łyżka
- truskawki - 6 szt.
- płatki migdałów - 1 garść

Dodatkowe info:

Przepis jest na 8 dużych pancakes.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do miski wlej mleko, dodaj jajka i szczyptę soli, wszystko razem wymieszaj.

KROK 2: Następnie dodaj do zmiksowanej masy mąkę, proszek do pieczenia i kakao oraz miód. Dobrze wymieszaj wszystkie składniki przy pomocy miksera, żeby ciasto miało gładką konsystencję.

KROK 3: Po zmiksowaniu wszystkich składników odstawiamy ciasto na 30 minut.

KROK 4: Rozgrzewamy patelnię i dodajemy olej kokosowy i nakładamy dużą łyżką masy na pancakes. Smażymy dopóki nie pojawią się pęcherzyki i odwracamy na drugą stronę na kilka sekund.

KROK 5: Przygotowanie sosu czekoladowego: dodajemy wodę i rozpuszczamy czekoladę w rozgrzanym garnku następnie dekorujemy pancakes musem morelowym i polewamy sosem czekoladowym. Można również dodatkowo dekorować owocami np: truskawkami, borówkami bakaliami.