

“PANCAKES DE CARABASSA”

Ingredients:

200g carabassa cuita (al forn, airfryer, al microones..)

2 ous

50 ml llet o beguda vegetal

40g farina de civada (o qualsevol altra)

1/2 culleradeta de llevat (tipus Royal)

Canyella en pols o essència de vainilla.



Elaboració:

En una batedora o robot de cuina introduïm tots els ingredients i triturarem bé fins obtenir una massa densa, però fina i homogènia.

Si tenim temps, la podem deixar reposar uns 20 minuts a la nevera perquè així s'hidrati la farina.

En una paella petita, afegim unes gotes d'oli d'oliva verge i a foc mig, posem 2c/ soperes de massa per “pancake” . Tapem i quan comenci a fer bombolles, ja li podem donar la volta per acabar-lo de coure.

Així anirem fent fins esgotar la massa. Les anirem dipositant damunt un paper de cuina absorbent, així evitarem que s'humitegin, i les podem servir i menjar-les tal qual o decorar-les amb daus de fruita, iogurt , fruits secs, cacau en pols... .