PANCAKE ALLA BIRRA GOLDEN ALE CON RICOTTA E LAMPONI



COSA OCCORRE PER 4 PANCAKE

80 grammi di burro fuso + un po' per la padella, 1 noce di burro, 60 millilitri di latte, 70 millilitri di birra **GOLDEN ALE della Green's**, 2 uova grandi, 100 grammi di farina senza glutine, 50 grammi di fecola di patate, 100 grammi di zucchero semolato, 1 cucchiaino di lievito per dolci senza glutine, zucchero a velo vanigliato senza glutine, 1 cestino di lamponi, 250 grammi di ricotta vaccina.

ED ECCO COME SI FA...

In una ciotola (oppure nel mixer) versare burro fuso, latte e la birra **Golden Ale**. Aggiungere le uova e frullare per qualche minuto fino a che il composto risulta spumoso. Unire la farina, la fecola di patate, lo zucchero, il lievito e amalgamare il tutto fino ad ottenere un composto cremoso e privo di grumi.

Scaldare la padella del diametro di 16 centimetri unta con pochissimo burro e versare un mestolo di pastella. Roteare la padella in modo da ottenere dischi più regolari possibile.

Cuocere i pancake a fuoco dolce per qualche minuto prima da un lato, poi dall'altro. Proseguire allo stesso modo fino a esaurimento del composto.

Porre la ricotta in un'altra ciotola e aggiungere un cucchiaio di zucchero a velo (aumentare o diminuire la dose in base ai propri gusti), e mescolare energicamente fino ad ottenere un composto cremoso.

Farcire ogni pancake con un cucchiaio di crema alla ricotta e qualche lampone. Spolverare con zucchero a velo prima di servire.

Questa ricetta è stata ideata e realizzata da **Fernanda Demuru**, fondatrice del blog

IL LECCAPENTOLE E LE SUE PADELLE e autrice di LIBRICETTE.eu.