

MY BEST VERSION OF OAT PANCAKES

RECIPE FOR 10 PANCAKES



90 g oat flour

35 g all-purpose flour

8 g baking powder

20-30 g brown sugar

1 egg

130 ml plant-based milk (oat)

90 gr farina d'avena

35 gr farina 00

8 gr lievito per dolci

20-30 gr zucchero di canna

1 uovo

130 ml latte vegetale (avena)

Separate the egg. Place the yolk in one bowl and the white in another.

Prepare the wet mixture. Add all the sugar to the yolk and whisk until the mixture becomes pale and creamy. Gradually pour in the milk while continuing to whisk.

Combine with the dry ingredients. Add the yolk-milk-sugar mixture to the flour and baking powder, mixing until the batter is smooth and lump-free.

Beat the egg white. Add a pinch of salt and whip the egg white until stiff peaks form. Gently fold it into the batter using a light, upward-and-downward motion with a spatula.

Cook. Heat a non-stick pan over medium-low heat. Before covering with a lid, **add a small splash of water** to the pan to create steam—this helps keep the **pancakes soft and fluffy**.

Separa l'uovo. Metti il tuorlo in una ciotola e l'albume in un'altra.

Prepara il composto liquido. Aggiungi tutto lo zucchero al tuorlo e monta con una frusta finché il composto non diventa chiaro e cremoso. Versa gradualmente il latte continuando a mescolare.

Unisci agli ingredienti secchi. Aggiungi il composto di tuorlo, latte e zucchero alla farina e al lievito, mescolando fino a ottenere una pastella liscia e senza grumi.

Monta l'albume. Aggiungi un pizzico di sale e monta l'albume a neve ferma. Incorporalo delicatamente alla pastella, con movimenti lenti dal basso verso l'alto usando una spatola.

Cuoci. Scalda una padella antiaderente a fuoco medio-basso. Prima di coprire con il coperchio, **aggiungi un goccio d'acqua** nella padella per creare vapore: questo aiuta a mantenere i **pancake morbidi e soffici**.

YOU WILL
LOVE IT!!!

