

• GOLOSITÀ •

Soffici pancakes con fantasmini di Gorgonzola



ricetta
media



30 min.



dessert

Ingredienti

Per la mousse di Gorgonzola:
50 gr di Gorgonzola dolce IGOR
50 gr di ricotta fresca

mezzo bicchiere di latte
un pizzico di sale
mezzo cucchiaino di lievito

Per i pancakes:
2 uova
4 cucchiaini di farina

Decorazione:
miele
gocce di cioccolato

Preparazione

Tagliate il Gorgonzola dolce a cubetti e mescolatelo insieme alla ricotta fino ad ottenere una soffice mousse.

In una terrina sbattete due tuorli d'uovo insieme a quattro cucchiaini di farina, continuando a mescolare per non creare grumi aggiungete mezzo bicchiere di latte poco alla volta, un pizzico di sale, mezzo cucchiaino di lievito. Successivamente montate i due albumi a neve e incorporateli con il resto dell'impasto.

Imburrate una padella e versatevi circa un mestolo di impasto per i pancake, una volta cotti da un lato girateli dall'altro lato fin quando non saranno belli colorati.

Impiattate i vostri pancakes disponendoli uno sopra l'altro e decorateli con del miele.

Aiutandovi con una sac a poche create dei fantasmini di mousse al Gorgonzola e ricotta sopra la vostra torre di pancakes. Aggiungete due gocce di cioccolato al fantasma al posto degli occhi.