



Pancakes di carote

INGREDIENTI

150g carote bollite
3 albumi
40g farina
1 cucchiaio olio di
oliva
½ cucchiaino di
bicarbonato
sale

TEMPI

- di preparazione: 10'
- di cottura: 5'

PORZIONI

4 persone

PREPARAZIONE

- Pulite le carote e bollitele per circa 15 minuti. Lasciatele poi raffreddare.
- Trasferite le carote in un frullatore e aggiungete: albumi, farina 00, olio di oliva, sale e bicarbonato.
- Frullate bene al fine di ottenere un composto abbastanza denso.
- Cuocete poi i pancakes alle carote in una pentolina antiaderente con un filo di olio appena.