


-  [Filiati](#)
- [Orario di apertura, Indirizzo](#)
-  [Lista della spesa](#)
- [Mostra elenco](#)



• **M**  
[Gestisci il Migros Account](#)

•  [Logout](#)

**M**  
[Accedi](#)



• **M**  
[Gestisci il Migros Account](#)

•  [Logout](#)

||

- [Home](#)
- [Azioni](#)
- [Assortimento](#)
- [Shop Vini](#)
- [Sostenibilità](#)
- [Su di noi](#)
- [Servizi](#)

Menu ||

- [Panoramica](#)
- [Fondue & Raclette](#)
- [Frutta & verdura](#)
- [Prodotti IP-SUISSE](#)
- [Vino e champagne](#)
- [Superalcolici](#)
- [Sigari](#)
- [Hit del tabacco](#)

- [Standard di qualità](#)
- [I risultati del test](#)
- [Label](#)
- [Scorte d'emergenza](#)
- [Denner Guida dei vini](#)

[Fondue & Raclette](#)  
 Niente rende l'autunno più accogliente di una bella raclette o di una cremosa fonduta.

[Hit del tabacco](#)  
 Da Denner trovate un'ampia scelta di prodotti del tabacco.

- [Tutto per il futuro](#)
- [L'impegno di IP-SUISSE](#)

- [Rapporto di Sostenibilità](#)
- [goodbag](#)
- [Too Good To Go](#)

[L'impegno di IP-SUISSE](#)  
 Sono finiti i tempi in cui nel discount andava bene quanto di più economico ci fosse.

[Rapporto di Sostenibilità](#)  
 Il Rapporto di Sostenibilità 2023 è pronto qui per il download

- [Indipendente con Denner](#)
- [Jobs da Denner](#)

- [Pubblicità attuale](#)
- [In merito a Denner](#)
- [Denner cerca nuovi locali](#)

[Pubblicità attuale](#)  
[Porta a casa di più](#)  
[In merito a Denner](#)

[In merito a Denner](#)  
[Il terzo rivenditore di generi alimentari della Svizzera in sintesi.](#)

- [Servizio clienti Denner](#)
- [Newsletter](#)
- [Le ricette di NOAH Bachofen](#)

- [Abbonatevi al Settimanale Denner](#)
- [Denner App](#)
- [Avviso azione](#)
- [Cruciverba](#)
- [Carte regalo](#)
- [Media](#)
- [Lista della spesa](#)
- [Denner WhatsApp](#)
- [Dichiarazione sulla protezione dei dati](#)

[Le ricette di NOAH Bachofen](#)

[Le ricette di NOAH Bachofen](#)

[Lasagne al forno](#)

[Cruciverba](#)

[Cruciverba](#)

[Vinca una carte regalo Denner del valore di CHF 1000.-.](#)



- [Home](#)
- [Azioni](#)
- [Assortimento](#)
- [Shop Vini](#)
- [Sostenibilità](#)
- [Su di noi](#)
- [Servizi](#)

Assortimento

- [Panoramica](#)
- [Fondue & Raclette](#)
- [Frutta & verdura](#)
- [Prodotti IP-SUISSE](#)
- [Vino e champagne](#)
- [Superalcolici](#)
- [Sigari](#)
- [Hit del tabacco](#)

- [Standard di qualità](#)
- [I risultati del test](#)
- [Label](#)
- [Scorte d'emergenza](#)
- [Denner Guida dei vini](#)

Sostenibilità

- [Tutto per il futuro](#)
- [L'impegno di IP-SUISSE](#)

- [Rapporto di Sostenibilità](#)
- [goodbag](#)
- [Too Good To Go](#)

Su di noi



- [Indipendente con Denner](#)
- [Jobs da Denner](#)

- [Pubblicità attuale](#)
- [In merito a Denner](#)
- [Denner cerca nuovi locali](#)

Servizi

- [Servizio clienti Denner](#)
- [Newsletter](#)
- [Le ricette di NOAH Bachofen](#)

- [Abbonatevi al Settimanale Denner](#)
- [Denner App](#)
- [Avviso azione](#)
- [Cruciverba](#)
- [Carte regalo](#)
- [Media](#)
- [Lista della spesa](#)
- [Denner WhatsApp](#)
- [Dichiarazione sulla protezione dei dati](#)

-  [Filiati](#)
- [Orario di apertura, Indirizzo](#)
-  [Lista della spesa](#)
- [Mostra elenco](#)

[\[it\]](#)

1. [Servizi](#)
2. Video tutorial: deliziose crêpes allo yogurt e ai lamponi per il brunch di Pasqua.

5 28.03.2017

## Pancake allo yogurt e ai lamponi per il brunch di Pasqua.

Dolci + Ricette Colazione Aperitivo & Antipasti Portata principale Vegan Grigliate Buono e conveniente



Che ne pensate di un bel brunch di Pasqua in alternativa al classico pranzo? Eccovi quello che sicuramente troverete sulla mia tavola: una deliziosa treccia al burro fatta in casa spalmata con burro e marmellata, omelette e muesli.

Oltre a diverse altre pietanze tipiche di un brunch, sulla mia tavola non mancano nemmeno delizie che non sono solo una bontà cosmica, ma che si presentano anche sfacciatamente bene come ai semi di chia, yogurt, miele e lamponi. Il loro sapore è morbido e fruttato e sono piuttosto semplici da preparare - nel video vi spiego come fare. Sotto trovate inoltre la ricetta scritta...

Buon appetito!

### Ingredienti per ca. 6

- 150 g di farina
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 1/5 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di zucchero di canna
- 1 cucchiaino di buccia di limone grattugiata
- 1 cucchiaino di semi di chia
- 1 noce e mezza di burro
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 1,3 dl di latte intero
- 1 uovo
- 4 cucchiaini pieni di yogurt greco o yogurt proteico come YoQua nature e un paio di cucchiaini di yogurt per guarnire
- Un po' di miele o sciroppo d'agave
- Lamponi freschi per guarnire (in alternativa: bacche surgelate)

### Preparazione

1. Mescolare la farina, il lievito in polvere, il sale, lo zucchero di canna, la buccia di limone grattugiata e i semi di chia in una terrina.
2. In un'altra terrina sbattere insieme l'uovo e tutti gli ingredienti liquidi.
3. Unire quindi il composto di ingredienti liquidi agli ingredienti secchi e passare il tutto al mixer.
4. Lasciare riposare l'impasto per circa un'ora.
5. Scaldare poco burro in una padella antiaderente, versare una tazzina di composto al centro della padella (calore medio). Non appena i bordi si staccano, con una spatola dall'altro lato e far cuocere per 2-3 minuti fino a doratura. Mettere al caldo.
6. Presentazione: posizionare sul piatto, con lo yogurt, poi impilare, di nuovo con lo yogurt e proseguire così.
7. Alla fine guarnire con yogurt e lamponi e cospargere il tutto con il miele.

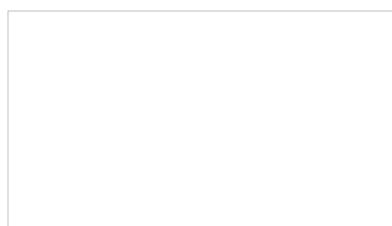
Durata senza tempo di riposo: ca. 30 minuti.

[PDF herunterladen](#)

Filter

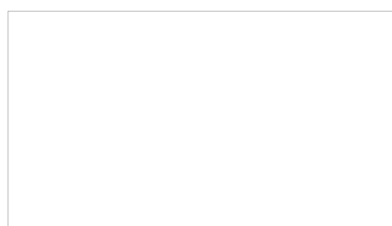
Colazione Dolci

### Articoli collegati



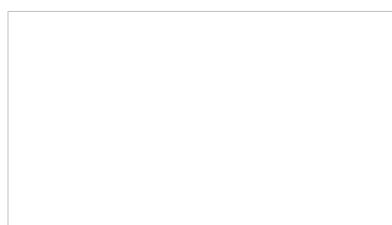
Aperitivo & Antipasti | 24.12.2024

[Stella di pasta sfoglia con prosciutto cotto e formaggio cremoso](#)



Portata principale | 17.12.2024

[Filetto di zucca alla Wellington con due tipi di funghi](#)



Aperitivo & Antipasti | 10.12.2024

[Vin brulé bianco con mele](#)

## Articoli più recenti



Aperitivo & Antipasti | 24.12.2024

[Stella di pasta sfoglia con prosciutto cotto e formaggio cremoso](#)



Portata principale | 17.12.2024

[Filetto di zucca alla Wellington con due tipi di funghi](#)



Aperitivo & Antipasti | 10.12.2024

[Vin brulé bianco con mele](#)

## Newsletter

Con la newsletter di Denner si rimane sempre aggiornati. Si iscriva adesso!

## Lista della spesa

Crei la sua lista della spesa e la condivida con gli amici.

[Alla lista della spesa](#) Creare una nuova lista della spesa

La filiale Denner vicino a lei



## Acquisti

- [Azioni](#)
- [Assortimento](#)
- [Vini](#)
- [Lista della spesa](#)
- [Avviso azione](#)
- [Newsletter](#)
- [Knaller des Monats](#)

## Aiuto e contatto

- [Servizio clienti](#)
- [Formulario di contatto](#)

## Filiali

- [Tutte le filiali](#)

## Note legali

- [Dichiarazione sulla protezione dei dati](#)
- [Avvertenze legali](#)
- [Impressum](#)

## Concorso

- [Cruciverba](#)
- [Sudoku](#)

## Imprese

- [Chi siamo](#)
- [Sostenibilità](#)
- [Media](#)

## Denner App



**Ci segua su social media**

Facebook [facebook.com/denner.ch](https://facebook.com/denner.ch)  
Instagram [instagram.com/denner\\_schweiz](https://instagram.com/denner_schweiz)  
YouTube [youtube.com/c/DennerTicino](https://youtube.com/c/DennerTicino)  
Linkedin [linkedin.com/company/denner-ag](https://linkedin.com/company/denner-ag)  
tiktok [www.tiktok.com/@denner\\_ch](https://www.tiktok.com/@denner_ch)

- [De](#)
- [Fr](#)
- [It](#)































































































