

PANCAKES AUX FLOCONS D'AVOINE



DURÉE 30 minutes



POUR 10 pancakes



INGRÉDIENTS

50 g de farine
100 g de flocons d'avoine
150 g de farine d'avoine
2 œufs
1 sachet de levure chimique
50 g de sucre
0.3 L de lait
De l'huile



MATÉRIEL

1 saladier
1 louche
1 fouet
1 poêle ou crêpière
1 verre doseur



PRÉPARATION

Dans le saladier, mélange ensemble la farine d'avoine, la farine, le sucre, la levure chimique. Rajoute les 2 œufs, puis petit à petit incorpore le lait tout en fouettant le mélange pour éviter les grumeaux.

Ajoute les 100 g restant de flocons d'avoine. Ta pâte à pancake est prête.

Huile ta poêle puis verse une louche de pâte sur la poêle chaude. Au bout de 2 minutes retourne le pancake et cuit le 2 minutes de plus.

A savourer tiède avec de la confiture ou du sirop d'érable.

Si as un mixeur, tu peux mixer 200 g de flocons d'avoine pour en faire de la farine.

Une crêpe-party c'est super fun avec des plus jeunes !

Pour les sans-glutens, remplace la farine de blé par la farine de flocons d'avoine.



#RDVRECETTES