

Pancakes vegan à la chataigne

Préparation

10 min

Temps total

10 min

Portions: 15 pancakes

Ingédients

- 200 g farine de chataigne
- 50 g féculle de maïs
- 40 cl lait de riz
- 2 cùs sucre de canne complet
- 3 g poudre à lever (sans gluten)
- 1 cùs d'huile végétale

Instructions

- Mélanger la farine, la féculle, la poudre à lever et le sucre.
- Ajouter le lait petit à petit en fouettant
- Ajouter l'huile
- Faire chauffer une petite poêle avec un peu d'huile
- Faire cuire vos pancakes recto verso !