

Blinis vegan & sans gluten

Pour environ 10 grands ou 20 petits blinis/pancakes

125 gr de farine de sarrasin
1/2 sachet de levure chimique
1 cc d'huile
100/120ml de lait d'amande

Melanger la farine, la levure et l'huile.

Ajouter progressivement le lait jusqu'à obtenir une pâte un peu plus épaisse qu'une pâte à crêpe. (En ajouter si besoin)

Laisser reposer la pâte 30min.

Puis faire cuire dans une poêle chaude en déposant la pâte au centre de la poêle avec une cuillère.

Dès que les trous apparaissent uniformément dans la pâte il faut la retourner et cuire l'autre face 20 à 30 secondes max.

Moelleux et délicieux 😊