

## Pancakes vegan à la châtaigne

Préparation

10 min

Temps total

10 min

Portions: 15 pancakes

Ingrédients

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

Instructions

- Mélanger la farine, la fécule, 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 !