

PANCAKE COCO VEGAN

sans œuf sans lait

Ingrédients

- 250 g de farine de froment T55
- 30 g de sucre blond
- 1 sachet de poudre à lever
- 250 ml lait de coco
- 200 ml de lait de soja
- 40 g d'huile de noix de coco
- 1 pincée de sel

Ménager farine, sucre, sel et poudre à lever.

Ajouter l'huile de coco fondue.

Rajouter en remuant le lait de coco et de soja (ou tout coco si vous ne voulez pas utiliser du soja).

L'idéal est d'utiliser un blender : effet anti grumeaux garanti !

Laisser reposer 1 heure.

Faire chauffer un peu d'huile d'olive au fond d'une poêle. Faire cuire 2 à 3 minutes jusqu'à l'apparition de petites bulles. Retourner et faire cuire 1 à 2 mi sur l'autre face.