



Pancakes à l'Amande

Vous allez adorer ces délicieux pancakes réalisés avec le lait d'amande Alpro

Préparation

1. Fouettez tous les ingrédients sauf les raisins secs jusqu'à obtenir une pâte homogène.
2. Ajoutez les raisins secs.
3. Faites fondre la margarine et faites 10 à 12 petits pancakes.
4. Servez les pancakes avec les fruits de votre choix.



10 pièces



20min



Ingrédients

- 400 ml de lait d'amande Alpro
- 175 g de farine d'épeautre
- 50 g de farine de quinoa
- 50 g de raisins secs
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe de margarine
- Du sel

À base de

Amande Original

