



Pancakes ours

Des pancakes à cuisiner avec les enfants, créés par @FashionCooking

(gagnante du Meilleur Pâtissier)

Préparation

1. Mélangez la farine, la levure, le bicarbonate et le sel. Battez les œufs à part puis incorporez-les à la première préparation. Versez la boisson avoine-amande petit à petit en fouettant. Laissez reposer cette pâte pendant environ 15min.
2. Faites chauffer une grande poêle avec peu d'huile végétale. Lorsque la poêle est très chaude, versez 2 louches de pâte de part et d'autre de la poêle pour former deux têtes d'ours. Puis ajoutez-leur des oreilles en versant 2 petites cuillères à café de pâte de part et d'autre de chaque tête.
3. Laissez cuire environ 2-3min jusqu'à ce que des bulles se forment à la surface des pancakes. Puis retournez-les et laissez cuire 2min de l'autre côté. Faites de même pour le reste de pâte.
4. Décorez vos pancakes de 3 fines rondelles de banane pour former la truffe et l'intérieur des oreilles. Utilisez de la pâte à tartiner pour dessiner les yeux et l'intérieur de la truffe à l'aide d'un cure-dent.
5. Servez les encore tièdes et accompagnés de pâte à tartiner, de sirop d'érable ou d'alternative au yaourt Alpro.

© Recette Anne-Sophie Vidal / FashionCooking.



4 portions



30min

Ingrédients

- 200g de farine
- 2 œufs
- 25cl de boissonavoine-amande Alpro
- 12g de levure chimique (soit 1 sachet)
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel
- 1 banane
- pâte à tartiner choco-noisettes

À base de

Avoine - Amande

