



### **Pancakes au lait d'avoine**

- 250 g de farine semi-complète
- 1 pincée de sel
- 30 g de sucre roux
- 1 sachet de levure chimique
- 2 oeufs
- 30 g de beurre fondu
- 1/2 litre de lait d'avoine

Mélanger tous les ingrédients dans l'ordre ci-dessus au mixeur, au robot avec le fouet à fils ou encore à la main.

Graisser légèrement une petite poêle, la faire chauffer puis cuire les pancakes dans la poêle chaude (1 louche par pancake). Des bulles se forment sur le dessus du pancake, vous pouvez alors le retourner et le laisser cuire encore 2 min environ.

Régalez-vous !