



[www.plancha-eno.com](http://www.plancha-eno.com)

# Pancakes sans gluten aux myrtilles

Pour 4 personnes  
Préparation : 10 minutes  
Cuisson : 15 minutes

## INGRÉDIENTS

2 œufs  
15 g de sucre en poudre  
120 g de Maïzena®  
1/2 sachet de levure chimique  
1 yaourt  
20 g de beurre fondu  
125 g de myrtilles  
4 c. à soupe de sirop d'érable

## VARIANTE

Testez d'autres saveurs en variant les fruits : mûres, groseilles, framboises...

## PRÉPARATION

1. Dans un saladier, fouettez les œufs et le sucre. Ajoutez la Maïzena®, la levure, le yaourt et le beurre. Mélangez bien le tout. Ajoutez les myrtilles et mélangez délicatement.
2. Faites chauffer la plancha à feu vif. Versez une louche de pâte sur la plancha et faites cuire 3 à 4 minutes de chaque côté.
3. Servez les pancakes dans des assiettes et arrosez-les avec le sirop d'érable.



Retrouvez  
150 recettes  
dans le livre