



Pancakes

SANS GLUTEN

aux myrtilles

PRÉPARATION :

10 MIN



CUISSON :

15 MIN



POUR

4

PERS.



INGRÉDIENTS

2 œufs

15 g de sucre en poudre

120 g de Maïzena®

½ sachet de levure chimique

1 yaourt

20 g de beurre fondu

125 g de myrtilles

4 c. à soupe de sirop d'érable

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 assez 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.

Variante

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