

Portion
pour 4 personnes

Préparation
10 minutes

Cuisson
2/3 minutes par
pancake

Attente
—

Valpi bio

QUEL EST
LE PETIT
MALIN?...

Pancakes aux myrtilles

SANS GLUTEN

INGRÉDIENTS

▲ 200g de **Mix Crêpes Valpibio** ▲ 20g de sucre
▲ 35g de beurre ▲ 1 œuf ▲ 20cl de lait ▲
1 sachet de levure sans gluten ▲ 50g de myrtille

- > Dans un saladier, mélangez le mix, le sucre et la levure.
- > Faites un puit au milieu du mélange sec et versez-y le beurre fondu ainsi que l'œuf.
- > Ajoutez le lait progressivement en mélangeant bien de manière à obtenir une pâte lisse sans grumeaux.
- > Incorporez les myrtilles en mélangeant doucement.
- > Versez un petit tas de pâte au milieu de la poêle préalablement huilée et chauffée.
- > Lorsque des petites bulles commencent à apparaître à la surface du pancake, retournez-le et laissez le dorer quelques secondes.
- > Renouvelez l'opération avec le reste de pâte. Dégustez les pancakes chauds, recouverts de sirop d'érable pour les plus gourmands !

