

beleaf in culinary delights

~ PANCAKES ~

beleaf Pancakes – zum Frühstück, als Dessert –
eigentlich immer!



SO WIRDS GEMACHT

🕒 ca. 15 Minuten



- 1 Alle trockenen Zutaten mischen.
- 2 beleaf Oat Drink, Kokosöl und Dattelsirup begeben, mischen und einige Minuten ruhen lassen.
- 3 In einer beschichteten Bratpfanne die Pancakes portionenweise braten.
- 4 Mit Almond Yog Berries und frischen Beeren garnieren.

ZUTATEN

👤 für 2 Portionen

BELEAF PANCAKES

- 100g Dinkelmehl
- 1 EL Maisstärke
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 EL Kokosöl, flüssig
- 1 EL Dattelsirup
- Einige Himbeeren und Heidelbeeren
- 150ml beleaf Oat Drink
- 1 Becher Almond Yog Berries



Entdecke weitere beleaf Produkte!

