

beleaf in culinary delights

~ PANCAKES ~

beleaf Pancakes – pour le petit déjeuner,
pour le dessert – en fait toujours!



VOICI COMMENT FAIRE

🕒 environ 15 minutes



- 1 Mélanger tous les ingrédients secs. Incorporer le lait d'avoine, l'huile de coco et le sirop de datte.
- 2 Mélanger et laisser reposer quelques minutes.
- 3 Faire cuire un après l'autre les pancakes dans une poêle antiadhésive.
- 4 Agrémenter de Yog Berry et de baies fraîches.

INGRÉDIENTS

👤 pour 2 personnes

BELEAF PANCAKES

100g farine d'épeautre
1 CS amidon de maïs
1 CC levure chimique
1 pincée sel
2 CS huile de coco liquide
1 CS sirop de datte
Quelques framboises
et myrtilles

150ml beleaf Oat
Drink →
1 pot Almond
Yog Berries



Découvrez plus de produits beleaf!

