KUCHENGLÜCK

Pancakes banane et Coco (végan)





100 g KOMEKO KUCHENGLÜCK

2 Banane

50g Farine de coco

350 ml Lait de soja (ou autre lait végétal)

11 g Levure chimique

1 cac Cannelle

2 cas Sucre de canne complet



Recette élaborée par Carole de www.zenglutenfree.fr



- Dans un saladier, écrasez les bananes à la fourchette, ajoutez, le sucre, les farines, la levure et la cannelle, puis versez petit à petit le lait tout en mélangeant énergiquement. Vous obtiendrez une pâte épaisse.
- 2. Sur une poêle à crêpe chaude préalablement huilée faites des cercles de pâte à pancakes, puis retournez-les. Répétez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.
- 3. Servez avec l'accompagnement de votre choix et surtout régalez-vous)







