

Pancakes au cacao et groseilles

Pour 10 pancakes

1 œuf

150g de farine

200ml de lait d'amande

50g de sucre

1 cuil à café de levure en poudre

100g de groseilles

2 cuil à soupe de cacao en poudre

Dans un grand bol cassez l'œuf, ajoutez le sucre et le lait d'amande mélangez puis ajoutez la farine, la poudre de cacao et la levure. Mélangez bien, au besoin passez un coup de mixer à bras pour éliminer les grumeaux et laissez reposer la pâte pendant 1 heure à température ambiante sans couvrir.

Avant de la faire cuire donnez un coup de fouet à la pâte.

Huilez une grande poêle et faites la chauffer. Déposez une petite louche de pâte dans la poêle, répartissez les groseilles par dessus et quand des petites bulles apparaissent en surface vous pouvez retourner votre pancakes, 1 ou 2 minutes de l'autre coté et c'est prêt!!!

Utilisez une grande poêle ainsi vous pourrez faire 2 ou 3 pancakes à la fois.