

Pancakes aux fraises {et au lait d'amande}

Pour 20 pancakes

2 œufs

300ml de lait d'amande

200g de farine

1 sachet de levure chimique

1 cuillère à soupe de miel liquide

250g de fraises

Lavez les fraises et coupez les en lamelles fines.

Dans un grand bol cassez les œufs, ajoutez le miel et le lait d'amande, mélangez puis incorporez la farine et la levure. Mélangez bien, au besoin passez un coup de mixer à bras pour éliminer les grumeaux.

Huilez une grande poêle et faites la chauffer. Faites cuire vos pancakes en déposant une petite louche de pâte dans la poêle chaude (sinon c'est des crêpes). Vous pouvez déposer 2 ou 3 louches de pâte à la fois si votre poêle est assez grande, ce sera plus rapide. Disposez quelques lamelles de fraises sur la pâte.

Quand des petites bulles apparaissent en surface c'est que vous pouvez retourner votre pancakes, 1 ou 2 minutes de l'autre côté et c'est prêt!!!