

Les pancakes à l'açaï



QUANTITÉ

8 pancakes



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

10 minutes



CUISSON

10 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 1 banane bien mûre (plus elle est mûre mieux c'est)
- 1 oeuf
- 50g de purée d'açaï
- 70g de farine
- 1 cuillère à soupe de cassonade
- 1/2 sachet de levure chimique



Dans un saladier, écrasez la banane à l'aide d'une fourchette.

Ajoutez tous les autres ingrédients (dans l'ordre) et mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Laissez reposer la pâte une dizaine de minutes.

Faites chauffer une poêle à feu moyen/vif.

Huilez/beurrez légèrement la poêle (avec de l'huile de coco, c'est top car ça apporte un petit goût de coco en plus).

Formez des petits ronds de pâtes, laissez cuire 1 à 2 minutes puis retournez et laissez à nouveau cuire 1 à 2 minutes (surveillez bien la cuisson car ça peut aller très vite).

Et voilà, y'a plus qu'à tartiner ce que vous souhaitez dessus... ou pas.