



Conseils



Pour la préparation du chocolat liquide, mélanger 3 cs de Caotina Crème Chocolat et 2-3 cs de crème. Plus vous mettez de crème, plus la sauce chocolat sera liquide.

Pancakes Caotina®



Quantité
12 pièces



Préparation
40 minutes

Il te faut ...

- 200 g de farine blanche d'épeautre
- 2 cs de sucre glace
- 2 cc de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 2 œufs
- 2 dl de babeurre
- 3 cs de Caotina Crème Chocolat
- 1 cs de crème

C'est aussi simple que cela ...

- ♥ Mélanger la farine, le sucre glace, la levure chimique et le sel. Ajouter les œufs et le babeurre, et bien mélanger au fouet. Laisser reposer quelques instants.
- ♥ Mélanger la Caotina Crème Chocolat avec la crème.
- ♥ Verser une cuillère à soupe de pâte dans une poêle antiadhésive. Faire cuire à feu moyen jusqu'à ce que la surface se rétracte légèrement. Ajouter une cuillère à café de mélange Caotina sur la moitié du pancake et le recouvrir d'un autre pancake. Poursuivre jusqu'à épuisement de la pâte.
- ♥ Pour finir, agrémentez vos pancakes de chocolat liquide, de fruits ou d'yeux en sucre, et régalez-vous!



Une douce attention pour la fête des mères, une bonne idée pour un petit-déjeuner entre amis ou tout simplement pour se faire plaisir.