



Pancakes aux flocons d'avoine

04/02/2020 à 10h12

Par [Laurence Benedetti](#)

Pour 10 personne(s)

Ingrédients :

- 150g de flocons d'avoine
- 120g de farine
- 300ml de lait
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé (ou 1/2 cuillère à café de cannelle ou 1/2 cuillère à café de noix de muscade)
- 2 œufs

Préparation :

- Versez dans un saladier les flocons d'avoine, le sachet de levure, la farine et le sucre vanillé. Mélangez ;
- Dans un second saladier, battez les œufs en omelette et ajoutez le lait. Versez cette préparation dans la préparation sèche et remuez. La consistance doit être assez épaisse (plus épaisse qu'une pâte à crêpes) ;
- En déposer une petite louche dans une poêle à blinis ou plusieurs louches dans une poêle normale anti-adhésive ;
- Au bout d'environ 2 minutes, de petites bulles se forment à la surface. C'est signe qu'il est temps de retourner vos pancakes, retournez et laissez cuire 1 à 2 minutes supplémentaires (cuire maximum 5 minutes en tout) ;
- Procédez ainsi jusqu'à épuisement de la pâte et servez tout chaud.