



Pancakes à la banane

Préparation

- Mixer tous les ingrédients dans un verre mesureur.
- Réaliser ensuite des crêpes de la taille d'un blini, dans une poêle pas trop chaude avec de la graisse de coco (elle apportera un goût agréable) ou avec de l'huile de colza.
- Retourner dès que la crêpe est dorée et faire cuire l'autre face.
- Servir directement.

Ingrédients

- 2 bananes bien mûres
- 2 cuillères à soupe de farine
- 2 oeufs entiers
- une pincée de vanille en poudre
- une pincée de levure chimique