

Pancakes au son d'avoine avec myrtilles et framboises



Ingrédients

- 2 cuillères à soupe de yaourt Pur Natur maigre
- 2 cs de son d'avoine
- 1 œuf
- fruits rouges (myrtilles, framboises...)
- ½ cc de levure chimique
- ½ cc de cannelle
- 1 cs d'huile de noix de coco

Préparation

Dans un petit bol, mélange l'œuf avec le yaourt, le son d'avoine, la cannelle et la levure chimique. Laisse reposer 5 minutes.

Ajoute une poignée de myrtilles et mélange.

Fais chauffer l'huile de noix de coco dans une poêle à crêpes. Fais cuire de petits pancakes, de la taille d'une cuillère à soupe. Attends que la pâte raffermisse et que des bulles apparaissent à la surface pour retourner le pancake et cuire l'autre côté.

Empile les pancakes et garnis avec du yaourt, des myrtilles, des framboises et une pincée de cannelle.