

# Pancakes veganos

Posted on **January 01,1970** by **hiulitscuisine**

## Ingredientes:

(para 4-5 pancakes)

- 120 g de harina de trigo
- 1/2 cucharadita de levadura
- 1 cucharadita de canela
- 100 ml de leche de soja
- 2-3 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de aceite
- 1 cucharadita de aroma de vainilla

## Tiempo de preparación:

- 15 min

## Preparación:

1. En un bol grande mezclar la harina de trigo, la levadura y la canela.
2. En otro bol mezclar la leche de soja, el aroma de vainilla, el azúcar y el aceite.
3. Añadir la mezcla líquida a la seca y mezclar hasta obtener una masa homogénea, tirando a líquida (*si hace falta, añadir un poco más de leche de soja*).
4. Poner una sartén a fuego medio, cuando esté caliente, verter la masa (*con la ayuda de un cucharón, por ejemplo, para mantener las medidas*).
5. Cuando la masa empieza a hacer burbujas, dar la vuelta y cocinar por el otro lado.

## Presentación:

- Servir con sirope de arce, néctar de ágave, chocolate, mermelada, etc.

## Notas:

- A la masa se ??le puede añadir trozos de fruta para darle un toque más sabroso.
- La leche de soja se puede sustituir por cualquier otra leche vegetal.
- La harina de trigo se puede sustituir perfectamente por otra **sin gluten**.

Posted in:Cocina Americana,Desayunos,Meriendas,Recetas | Tagged:Aceite De Oliva,Azúcar,Canela,Harina De Trigo,Leche De Soja,Levadura,Sirope De Agave,Sirope De Arce,Vainilla | With 3 comments