

# Pancakes vegans

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

## Ingredients:

(per a 4-5 pancakes)

- 120 g de farina de blat
- 1/2 culleradeta de llevat
- 1 culleradeta de canyella
- 100 ml de llet de soia
- 2-3 cullerades de sucre
- 1 cullerada d'oli
- 1 culleradeta d'aroma de vainilla

## Temps de preparació:

- 15 min

## Preparació:

1. En un bol gran barrejar la farina de blat, el llevat i la canyella.
2. En una altre bol barrejar la llet de soia, l'aroma de vainilla, el sucre i l'oli.
3. Afegir la barreja líquida a la seca i barrejar fins a obtenir una massa homogènia, tirant a líquida (*si fa falta, afegir una mica més de llet de soia*).
4. Posar una paella a foc mitjà, quan estigui calenta, abocar la massa (*amb l'ajuda d'un cullerot, per exemple, per a mantenir les mesures*).
5. Quan la massa comenci a fer bombolles, donar la volta i fer per l'altra banda.

## Presentació:

- Servir amb xarop d'auró ("*arce*" en castellà), nèctar d'Agave, xocolata desfeta, mermelada, etc.

## Notes:

- A la massa se li pot afegir talls de fruita per donar-li un toc més gustós.
- La llet de soia es pot substituir per qualsevol altra llet vegetal.
- La farina de blat es pot substituir perfectament per una altra **sense gluten**.

Posted in: Berenars, Cuina Americana, Esmorzars, Receptes | Tagged: Canyella, Farina De Blat, Llet De Soia, Llevat, Oli D'oliva, Sucre, Vainilla, Xarop D'atzavara, Xarop D'auró | With 2 comments