

# Pancakes au chocolat & à la banane

20 minutes — Julie de Yuka



Si vous avez 20 minutes devant vous, des bananes et du chocolat à disposition, prenez le temps de réaliser ces délicieux pancakes, vous ne serez pas déçus ! Pour le petit-déjeuner ou pour le [goûter](#), cette recette est idéale pour se faire plaisir de façon saine.

## Ingrédients<sup>15 pancakes</sup>

- 2 bananes bien mûres
- 2 oeufs
- 120 g de farine de riz bio
- 40 g de maizena
- 40 g de sucre roux
- 160 ml de lait d'amande
- 60 g de pépites de chocolat

- 1 cuillère à café de levure (ou bicarbonate alimentaire)
- Huile d'olive, sel

## Étapes

1

Dans un saladier, réduisez les bananes en purée fine.

2

Incorporez les oeufs et battez pour obtenir une préparation homogène.

3

Ajoutez la farine, la maizena, le sucre, la levure et une pincée de sel.

4

Ajoutez le lait progressivement tout en mélangeant. Incorporez ensuite les pépites de chocolat.

5

Faites chauffer un filet d'huile dans une poêle et versez-y une petite louche de pâte. Faites cuire les pancakes 2 minutes de chaque côté. Dès qu'ils sont dorés, c'est prêt !

Dégustez les pancakes encore chauds, avec quelques rondelles de bananes par exemple et du chocolat fondu par dessus pour les plus gourmands 🍫

Bon appétit