KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

# Pancakes à la banane

Temps de préparation: 15 min. · Niveau de difficulté: très facile · végétarien

## Portions

4 U.

## Ingrédients

1 pièce Bana mûre
1 c.à.s. Farine de caroube
1 c.à.c Cacao
1 c.à.s. Huile d'olive vierge extra douce
3 c.à.s. Farine de Xeixa
1 pincée Cannelle
1 pincée Fleur de sel

## Préparation

Écraser la banane avec une fourchette jusqu'à ce qu'il ne reste plus de gros morceaux.

Mélangez ensuite tous les ingrédients dans un bol.

Chauffez soigneusement l'huile d'olive dans une poêle antiadhésive et faites cuire le mélange jusqu'à ce qu'elle devienne un pancake.

Parfait pour le petit-déjeuner avec un peu de miel d'orange. Si vous le souhaitez, saupoudrez un peu de cannelle sur le dessus. Il est également idéal pour être emporté en déplacement.