

# PANCAKES SIN AZÚCAR



## INGREDIENTES

### INGREDIENTES

- 1 taza de harina de coco
- 1/2 taza de harina de almendra
- 2 huevos
- 1 taza de leche vegetal.
- 1 cucharadita de canela
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- Para engrasar la sartén, yo he utilizado un pizca de aceite de coco pero se puede utilizar aceite de oliva.
- 1 pizca de bicarbonato

## PREPARACIÓN

- Batimos los huevos primero.
- Jutamos la harina de coco y la de almendra.
- Mezclamos para que este todo bien homogéneo.
- Añadimos la canela.
- Mezclamos las harinas y los huevos, le agregamos la esencia de vainilla y poco a poco vamos incorporando la leche.
- Ponemos un poco de aceite de coco en la sartén a fuego medio alto y cuando este bien caliente, vertemos con un cucharón la cantidad que consideremos adecuada para el tamaño del pancake.
- Cuando veamos que esta bien hecho, con cuidado, le daremos la vuelta.