

# Pancakes caramel



## Ingédients :

- 300ml de Clinutren saveur caramel
- 50gr de poudre de Clinutren Cereal
- 2 œufs
- 50gr de beurre
- 250gr farine
- 20gr de levure
- chimique
- 50gr de sucre en poudre
- 50ml d'eau
- 20ml de lait
- 1 cuillère à soupe d'huile (cuisson)
- Pépites de chocolat (facultatif)



préparation : 15 min

cuisson : 10 min

## Préparation :

- Mélanger la farine, le Clinutren cereal, le sucre et la levure
- Ajouter les œufs, le Clinutren saveur caramel, l'eau, le beurre fondu et les pépites de chocolat. Laisser reposer la pâte 20minutes
- Dans une poêle chaude et légèrement huilée, faire cuire comme des crêpes en les faisant plus petites (environ 1 minute de cuisson par face)
- Réserver au chaud et déguster