

Blinis de fruits rouges au sirop d'agave



Dessert **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 60 mn

Cuisson : 5 mn

Un dessert à réaliser en famille, facile et délicieux.

Ingrédients

- 200 g de farine
- 2 œufs
- 3 cuillères de sucre vanillé
- 2 sachets de levure
- 2 cuillères à café de sirop d'agave - par exemple le sirop d'agave sunny via®
- fruits de votre choix

Préparation

- 1 Mélanger la farine, le sucre, le sirop d'agave, la levure et faire un puits.
- 2 Ajouter les 2 œufs et mélanger en ajoutant progressivement le lait. Laisser reposer la pâte 1 heure au réfrigérateur.
- 3 Dans une poêle anti adhésive chaude, mettre 1 cs de pâte pour chaque blinis.
- 4 Retourner les blinis quand des bulles se forment et laisser cuire 1 minute.
- 5 Ajouter les fruits rouges de votre choix et déguster.

Proposé par

Mieuxsucre.com

Mieuxsucre.com

Le site des produits sucrants d'origine 100% naturelle

Retrouvez le meilleur des produits sucrants (miels, sirops d'érable, sirops d'agave) sur www.mieuxsucre.com : des conseils nutrition et beauté, des dossiers et une boutique en ligne regroupant les plus grandes marques de produits sucrants 100 % naturels.

Découvrez d'autres recettes originales et savoureuses sur www.mieuxsucre.com/cuisine-gourmande

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

