

Pancakes au chocolat, caramel au beurre salé et pistaches



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Repos : 60 mn

Cuisson : 20 mn

Ingrédients

- 200 g de farine
- 50 g de farine de châtaignes
- 1,5 sachet de levure chimique
- 3 oeufs
- 3 dl de lait
- 4 cs de sucre
- 4 cs de cacao
- caramel au beurre salé
- pistaches - nature

Préparation

- 1 Mélangez les farines, la levure, le sucre et le cacao. Creusez un puits. Ajoutez les oeufs les uns après les autres pour éviter les grumeaux. Versez le lait et continuez à remuer. Laissez reposer au moins 1h.
- 2 Dans une poêle graissée, déposez des cuillères à soupe de pâte espacé. Faites cuire les pancakes quelques minutes sur chaque face. Laissez tiédir.
- 3 Servez avec du caramel au beurre salé et des pistaches natures concassées.

Proposé par

Mariane

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

