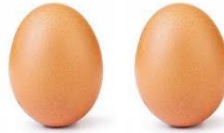


# PANCAKES COURGE/CHOCOLAT

400 g de purée de courge



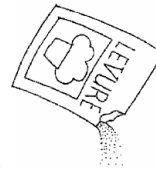
2 œufs



100 g de pépites de chocolat



4 cuillères à café de levure



240 g de farine



40 g de sucre cassonade



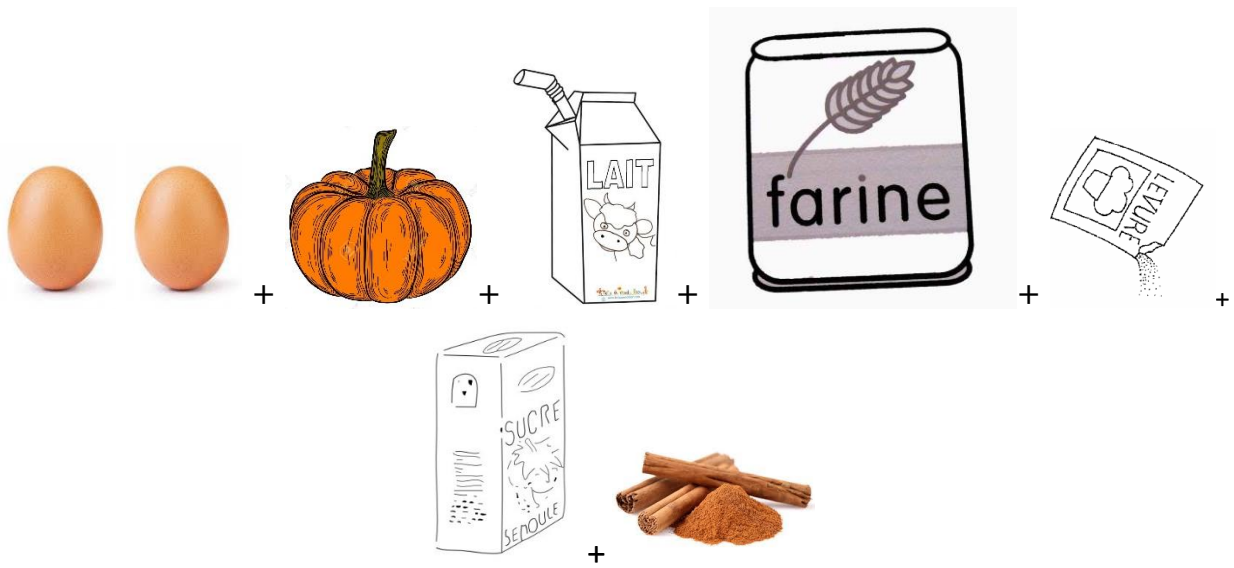
30 cl de lait



Epices à pain d'épices



Battre tous les ingrédients sauf le chocolat ensemble



Finir avec les pépites de chocolat.



Faire chauffer dans une poêle huilée les pancakes.