





Wegańskie pankejkki kwadraciki

 dorotaR

Polecane na: [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 łatwy

 2 porcje

Składniki:

mąka pszenna - 1 szklanka

mleko sojowe - 1 szklanka

cukier trzcinowy - 3 łyżka

olej z pestek winogron - 2 łyżka

olej kokosowy do smażenia -
trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do miski przesiewamy mąkę (by ją napowietrzyć i pozbawić ewentualnych grudek). Do mąki dodajemy mleko, cukier (jeśli lubimy słodsze można dodać go więcej) i olej. Wszystko miksujemy na gładkie, dość gęste ciasto. Rozgrzewamy patelnię (najlepiej z powłoką nieprzywierającą). Patelnię pokrywamy odrobina oleju. Łyżką wylewamy na patelnię porcje ciasta nadając kształt kwadratu (czy inny dowolny) i pieczemy z obu stron na złoto.