

Carrot cake pancakes

Μερίδες: 2 (απο 3 pancakes στον καθένα) **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 8-10 λεπτά

Φυλάμε τα ψημένα pancakes καλυμμένα στο ψυγείο για 2 μέρες, ενώ το γλάσο καλυμμένο στο ψυγείο για 4 μέρες.

Υλικά για τα pancakes:

- 150 γρ. αλεύρι βρώμης
- 50 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 4 κ.σ. καστανή ή μαύρη ζάχαρη
- 1 κ.γλ. μπέικιν πάουντερ
- 1 κ.γλ. αλάτι
- 2 κ.γλ. κανέλα
- ¼ κ.γλ. τριμμένο μοσχοκάρυδο
- 260 ml. φυτικό ρόφημα χωρίς ζάχαρη (π.χ. σόγιας)
- 20 γρ. φυτικό βούτυρο, λιωμένο
- 1 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
- 80 γρ. καρότα, τριμμένα (περίπου 2 μικρά καρότα)

Υλικά για το γλάσο:

- 100 γρ. φυτικό υποκατάστατο τυριού κρέμα, σε θερμοκρασία δωματίου
- 1 ½ κ.σ. σιρόπι maple

Υλικά για το σερβίρισμα:

- γλάσο
- σιρόπι maple

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ετοιμάζουμε τα pancakes. Σε ένα μπολ ανακατεύουμε τα δύο είδη αλεύρων, τη ζάχαρη, το μπέικιν πάουντερ, το αλάτι, τη κανέλα και το μοσχοκάρυδο και δημιουργούμε μια λακουβίτσα στη μέση. Προσθέτουμε το φυτικό ρόφημα, το βούτυρο, τη βανίλια και ανακατεύουμε.

2) Λίγο πριν γίνει τελείως λείο το μείγμα, προσθέτουμε τα καρότα και ανακατεύουμε καλά.

3) Σε ένα τηγάνι βάζουμε λίγο λάδι ή φυτικό βούτυρο και το αφήνουμε να ζεσταθεί καλά σε μέτρια φωτιά . Βάζουμε μια μεγάλη κουταλιά μείγμα και ψήνουμε μέχρι να πάρει χρώμα και απο τις 2 πλευρές, περίπου 3-4 λεπτά από την κάθε πλευρά.

4) Ετοιμάζουμε το γλάσο. Σε ένα μπολ βάζουμε το φυτικό τυρί κρέμα και το maple και ανακατεύουμε με ένα κουτάλι ή ένα σύρμα να ομογενοποιηθούν και να αφρατέψουν.

5) Σερβίρουμε τα pancakes ζεστά με λίγο γλάσο.