



Chocolate chip pancakes στο φούρνο, plant-based & πεντανόστιμα

Μερίδες: 6-12 μερίδες **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 15 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 5-10 λεπτά **Σκεύος:** ορθογώνιο ταψί 24X34

Υλικά:

250 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις, κοσκινισμένο

2 κ.σ. κορν φλάουρ

1 κ.σ. λιναρόσπορο, κοπανισμένο

1 ½ κ.γλ. μπέικιν πάουντερ

¼ κ.γλ. μαγειρική σόδα

½ κ.γλ. αλάτι

40 γρ. μαύρη ζάχαρη ή 60 γρ. σιρόπι maple

2 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας

2 κ.σ. λευκό ξύδι

[400 ml Alpro Ρόφημα Βρώμης Χωρίς Ζάχαρη](#)

3 κ.σ. ελαιόλαδο ή ηλιέλαιο

100 γρ. σταγόνες κουβερτούρα ή κουβερτούρα ψιλοκομμένη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Ξεκινάμε βάζοντας το ξύδι μέσα στο [Alpro Ρόφημα Βρώμης Χωρίς Ζάχαρη](#) ανακατεύουμε και το αφήνουμε στην άκρη για 4-5 λεπτά.
- 2) Σε ένα μεγάλο μπολ βάζουμε το αλεύρι, το κορν φλάουρ, τον λιναρόσπορο, το μπέικιν πάουντερ, την σόδα και το αλάτι και ανακατεύουμε καλά.
- 3) Σε ένα άλλο μπολ προσθέτουμε όλα τα υγρά υλικά, δηλαδή το ελαιόλαδο, το εκχύλισμα βανίλιας, τη μαύρη ζάχαρη και το [Alpro Ρόφημα Βρώμης Χωρίς Ζάχαρη](#) με το ξύδι. Τα ανακατεύουμε πολύ καλά και τα προσθέτουμε στο μπολ με το αλεύρι ανακατεύοντας ίσα ίσα μέχρι να ομογενοποιηθούν με ένα σύρμα.
- 4) Αν το μείγμα μας είναι πολύ στεγνό μπορούμε να προσθέσουμε λίγο ακόμη [Alpro Ρόφημα Βρώμης Χωρίς Ζάχαρη](#) μέχρι να γίνει λείο και ρευστό.
- 5) Μεταφέρουμε το μείγμα σε ένα ταψί λαδωμένο και περασμένο με λαδόκολλα. Το απλώνουμε ομοιόμορφα και πασπαλίζουμε με τις σταγόνες κουβερτούρας.



6) Ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 220°C στον αέρα για 15 λεπτά. Μόλις βγούν από τον φούρνο αφήνουμε τα pancakes να κρυώσουν και να σταθούν για 5 λεπτά.

7) Κόβουμε σε τετράγωνα κομμάτια και σερβίρουμε με λίγο σιρόπι maple ή παραπάνω σταγόνες κουβερτούρας ή φρέσκα φρούτα της επιλογής μας.