



## **Brownie pancakes με σως σοκολάτας χωρίς ζάχαρη**

**Μερίδες:** 2-4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψήσιματος:** 10-15 λεπτά  
**Χρόνος αναμονής:** 5 λεπτά

### **Υλικά για τα pancakes:**

1 κ.σ. μηλόξιδο

#### **[250 ml Alpro Ρόφημα Αμυγδάλου Χωρίς Ζάχαρη](#)**

150 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

2 κ.σ. κακάο, χωρίς ζάχαρη

1 ½ κ.γλ. μπέικιν πάουντερ

½ κ.γλ. σόδα

¼ κ.γλ. αλάτι

1 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας

1-2 κ.σ. maple syrup ή σιρόπι αγαύης

### **Υλικά για τη σως σοκολάτας:**

#### **[150 ml Alpro Ρόφημα Αμυγδάλου Χωρίς Ζάχαρη](#)**

250 γρ. κουβερτούρα, χωρίς ζάχαρη, ψιλοκομμένη

### **Υλικά για το σερβίρισμα:**

φρούτα της επιλογής μας, κομμένα σε λεπτές φέτες ή μικρά κυβάκια (προαιρετικά)

### **Εκτέλεση**

1) Σε δοσομετρητή ρίχνουμε το φυτικό ρόφημα και το ξύδι, ανακατεύουμε και αφήνουμε στην άκρη για 5 λεπτά.

2) Σε μεγάλο μπολ βάζουμε το αλεύρι, το κακάο, το μπέικιν πάουντερ, τη σόδα και το αλάτι και ανακατεύουμε με σύρμα. Προσθέτουμε το [Alpro Ρόφημα Αμυγδάλου Χωρίς Ζάχαρη](#), το εκχύλισμα βανίλιας και το maple syrup και ανακατεύουμε με το σύρμα μέχρι να ομογενοποιηθούν.

3) Βάζουμε ένα αντικολλητικό τηγάνι σε μέτρια φωτιά. Ρίχνουμε το μείγμα για τα pancakes με μία κουτάλα της σούπας 2-3 pancakes την φορά. Καλύπτουμε με το καπάκι ψήνουμε για περίπου 1-2 λεπτά, τα γυρνάμε και συνεχίζουμε το ψήσιμο για ακόμη 1-2 λεπτά. Επαναλαμβάνουμε μέχρι να τελειώσει το μείγμα.



4) Όσο ψήνονται τα pancakes ετοιμάζουμε την σως σοκολάτας. Σε μικρό κατσαρολάκι βάζουμε το [Alpro Ρόφημα Αμυγδάλου Χωρίς Ζάχαρη](#) και το αφήνουμε σε μέτρια φωτιά να ζεσταθεί, χωρίς να βράσει. Αποσύρουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε την κουβερτούρα και ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθούν.

5) Σερβίρουμε τα pancakes με σως σοκολάτας και φρούτα της επιλογής μας.