



Αφράτα pancakes με blueberries και λεμόνι

Μερίδες: 2-3 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 5 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 10 λεπτά

Υλικά για τα pancakes:

1 κ.σ. λιναρόσπορο, κοπανισμένο
250 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
½ κ.γλ baking powder
½ κ.γλ. σόδα
½ κ.γλ αλάτι

[300 γρ. Αιγρο Φυτικό Επιδόρπιο Σόγιας Μύριτο](#)

ξύσμα από ½ λεμόνι
2 κ.σ. χυμό λεμονιού
100 ml νερό
20 γρ. σιρόπι αγαύης
½ κ.γλ. εκχύλισμα βανίλια
100 γρ. φρέσκα μύριτα
φυτικό βούτυρο για το τηγάνι

Υλικά για το σερβίρισμα:

[8 κ.σ. Αιγρο Φυτικό Επιδόρπιο Σόγιας Μύριτο](#) (2 για κάθε μερίδα)
φρέσκα μύριτα

Εκτέλεση

- 1) Ανακατεύουμε σε ένα μικρό μπολάκι τον λιναρόσπορο μαζί με 2 κ.σ. κρύο νερό κι αφήνουμε στην άκρη για 10 λεπτά.
- 2) Βάζουμε σε μεγάλο μπολ το αλεύρι, το baking powder, τη σόδα και το αλάτι και ανακατεύουμε με σύρμα. Σε άλλο μπολ ανακατεύουμε το [Αιγρο Φυτικό Επιδόρπιο Σόγιας Μύριτο](#), τον λιναρόσπορο, τον χυμό και το ξύσμα λεμονιού, το νερό, το σιρόπι αγαύης και το εκχύλισμα βανίλιας.



- 3) Μεταφέρουμε το μείγμα με το αλεύρι στο μείγμα με το [Αιγρο Φυτικό Επιδόρτιο Σόγιας Μύρτιλο](#) και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε τα φρέσκα μύρτιλα και ανακατεύουμε απαλά με μία μαρίζ να ενσωματωθούν.
- 4) Βάζουμε ένα αντικολλητικό τηγάνι σε μέτρια φωτιά. Ρίχνουμε 1 κ.γλ. φυτικό βούτυρο, μόλις λιώσει, ρίχνουμε 2 κ.σ. από το μείγμα για τα pancakes και ψήνουμε για 4-5 λεπτά, γυρνώντας στα μισά του χρόνου.
- 5) Σερβίρουμε με 2 κ.σ. [Αιγρο Φυτικό Επιδόρτιο Σόγιας Μύρτιλο](#) σε κάθε μερίδα, μαζί με λίγα φρέσκα μύρτιλα.