**Νηστίσιμα pancakes**

**Υλικά για 8-10 τηγανίτες:**

- 250γρ αλεύρι ντίνκελ ολικής άλεσης
- 1 κ.σ. (13γρ) baking powder
- 1 κ.σ. λιωμένο λάδι καρύδας
- 2 κ.σ. τριμμένο λιναρόσπορο
- 1 πρέζα θαλασσινό αλάτι
- 180γρ σιρόπι αγάβης
- 250γρ γάλα καρύδας

**Εκτέλεση:**

1. Ανακατεύετε όλα τα στεγνά υλικά σε ένα μπωλ.
2. Ρίχνετε το γάλα σιγά σιγά ανακατεύοντας συνεχώς με το σύρμα για να μη σβολιάσει το μείγμα.
3. Προσθέτετε το λάδι και το σιρόπι αγάβης και ανακατεύετε πάλι καλά.
4. Ρίχνετε την ποσότητα που θέλετε σε τηγάνι που είναι ήδη ζεστό, και ψήνετε το pancake σε μέτρια φωτιά μέχρι να ροδίσει από κάτω και να μπορείτε να το γυρίσετε.
5. Γυρνάτε την τηγανίτα σας (το pancake!) από την άλλη μεριά και ψήνετε πάλι μέχρι να ροδίσει και έτσι να έχει ψηθεί μέχρι μέσα. Έτοιμο!
6. Σερβίρετε με τη συνοδεία της αρεσκείας σας!

**Σημειώσεις:**

Μην τα ψήσετε σε υψηλή θερμοκρασία, καθώς θα μείνουν ωμά μέσα. Λόγω της απουσίας του αυγού χρειάζονται περισσότερο χρόνο σε χαμηλότερη φωτιά (μέτρια όπως γράφω).