

# PAIN WRAP À LA POÊLE

## Ingrédients

---

- 1 tasse de farine d'avoine sans gluten
- ¼ tasse de fécule de pomme de terre
- une pincée de sel
- 1 c. à thé de poudre à pâte sans alun
- 1 tasse de lait d'avoine non sucré
- ¼ tasse d'eau



## Préparation

---

- 1 Dans un bol moyen, mélanger tous les ingrédients pour obtenir une consistance lisse. Recouvrir d'un linge et laisser reposer 2 heures.
- 2 Mettre environ ¼ tasse du mélange dans une grande poêle anti adhésive et cuire comme une crêpe.
- 3 Peut se réfrigérer et réchauffer

