PANCAKE OAT AND CUPCAKE OAT

Ingredients
10 g baking powder
Pinch of powder cinnamon
1 tablespoon cocoa
Three-point vanilla extract
pinch of salt
Two eggs medium size
1 tablespoon coconut oil
8 large dates
3/4 cup flour
3/4 cup oats
3 tablespoons yogurt
Healthy Oat Cupcake :
Sprinkle orange peel
1 teaspoon natural honey
6g Baking Powder
Two vanilla points.
Medium egg
1/2 cup flour
1/2 cup oats
1/2 cup milk
Medium banana
Healthy oat pancake:

Directions
Pancake method: In a blender put bananas, milk, oats, honey, egg, and vanilla and mix well. Then we gradually add flour with baking powder and mix well. Then it leaves two or three minutes. In a frying pan we put a little butter, then we put the pancakes in the way we want on the pan, and when we notice the appearance of bubbles in the pancake, we flip it to the other side. طريقة الكب كيك: في الخلاط نضع اللبن زبادي و تمر منقوع ونقوم بالخلط، بعد ذلك نقوم بإضافة البيض، فانيليا، قرفة، ملح، زيت جوز الهند، شوفان، كاكاو، طحين و بيكينغ باودر ونقوم بالخلط جيداا. بعد ذلك نقوم بسكب الخليط في قوالب الكب كيك ونزينه ب الشوفان ثم نضعه في الفرن على درجة حرارة 180 لمدة تتراوح بين 20 و 25 دقيقة.