



Pancakes ultra simples...

J'ai également mis cette recette sur marmiton à cette adresse : Pancakes : la vraie recette

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 2 oeufs
- 375 ml de lait (ou lait fermenté, ou yaourt liquide à boire,...)
- 1/2 càc de sel
- 1 càs de sucre roux, ou cassonade
- 1/2 sachet de levure chimique ou 1 càc de bicarbonate alimentaire
- 1 sachet de sucre vanillé
- 50 g de beurre fondu



Préparation :

Dans un saladier, mélanger la farine tamisée, la levure, le sel, le sucre et le sucre vanillé.

Séparer les blancs des jaunes d'oeufs. Mélanger les jaunes avec le lait. Les verser petit à petit dans la farine en touillant bien pour éviter les grumeaux.

Ajouter le beurre fondu, mélanger à nouveau.

Battre les blancs d'oeufs en neige puis les incorporer à l'autre préparation en soulevant la pâte.

Huiler très légèrement une petite poêle avec de l'essuie-tout, une fois chaude, y verser une petite louche.

Retourner le pancake quand sa surface est pleine de trous et semble "sèche". Laisser cuire 1 min !

Servir tiède avec du sirop d'érable, du Nutella, de la confiture,... selon vos envies !

Petite variante : ajouter 2 càs de germes de blé et 1 oeuf en plus.

On peut aussi écraser une banane, l'ajouter dans la pâte, quand c'est cuit, tartiner de nutella et saupoudrer de coco râpée... mmmm...