

Pancakes

Ingrédients :

- 250 g de farine tamisée
- 30 g de sucre
- 2 œufs entiers
- 1 sachet de levure chimique
- 50 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 35 cl de lait

Recette :

- Mélanger la farine, la levure, le sucre et la pincée de sel dans un saladier et disposer le tout en fontaine.
- Ajouter ensuite les œufs entiers battus au centre et les incorporer à une partie du mélange précédent.
- Faire fondre le beurre, le laisser tiédir puis l'ajouter à la pâte.
- Délayer enfin progressivement le mélange avec le lait afin d'éviter la formation de grumeaux.
- Laisser reposer la pâte au moins une heure au réfrigérateur.

Cuisson :

Verser dans une poêle à pancakes un peu moins d'une louche de pâte et cuire à feu moyen une à deux minutes par côté.

Astuce :

Pour la cuisson, passer sur la poêle un papier absorbant imbibé d'huile pour que les crêpes n'attachent pas.