

Pancakes

Cela faisait très longtemps que je ne faisais plus de pancakes. En fait, je les avais oubliés. Je les ai redécouvert dans le livre d'Hervé Cuisine et depuis j'en fais quasiment chaque mercredi matin pour le petit déjeuner, et parfois même le dimanche ☐ . On peut les manger natures car ils sont sucrés et parfumés à la vanille, avec de la confiture ou avec du Nutella.



cestmeilleurfaitmaison

Ingrédients: *(pour une vingtaine de pancakes)*

250 g de farine

50 g de sucre

1 cc de levure chimique

1/4 cc de vanille en poudre

4 œufs

300 ml de lait tiède

Beurre

Confiture, Sucre, Nutella...

Préparation:

1- Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, le sucre et la vanille en poudre.



2- Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Faire un puits au centre du saladier et ajouter les jaunes d'œufs. Ajouter le lait en plusieurs fois et mélanger au fouet.



3- Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation.



4- Faire chauffer un peu de beurre dans une poêle et cuire les pancakes environ 1 min de chaque côté.



5- Se mange chaud, tiède ou froid avec l'accompagnement de son choix.





cestmeilleurfaitmaison



cestmeilleurfaitmaison

