

# Pancakes

Il te faut( ingrédients):

250 gr de farine

1 pincée de sel

1 cuillère à soupe de sucre

1 sachet de sucre vanillé

1/2 sachet de levure chimique

2 œufs

37,5 cl de lait

50 gr de beurre fondu

Tu as besoin (matériel):

1 récipient

1 saladier

1 cuillère en bois

1 fouet

1 louche

1 poêle

Préparation :

-Dans un saladier ,mélanger farine+ sucre+sucre vanillé +levure+ sel.

-Dans un autre récipient mélanger jaunes d'oeufs + lait.

-Verser ce mélange dans le premier saladier petit à petit afin d'éviter les grumeaux.

-Ajouter le beurre fondu et bien mélanger .

-Battre les blancs en neige avec 1 pincée de sel et les incorporer à la préparation .

-Pour la cuisson,à feu très doux: huiler une petite poêle ,mettre une louche de préparation puis attendre que toute la surface soit couverte de trous et la retourner pour qu'elle cuise de l'autre côté.

-Accompagnez les pancakes avec du sirop d'érable , de la confiture ,du miel ou du chocolat

!!!!

Recette d'Elisa