

La recette des Pancakes faciles (temps total : 25 min)

préparation : 5 min

cuisson : 20 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

2 œufs
2 cuillères à soupe de sucre blanc
2 cuillères à soupe d'huile
300 g de farine
1 sachet de levure
400 ml de lait

Ustensiles :

1 saladier
1 fouet
1 louche
1 poêle
1 cuillère

ETAPES

1. Battre l'œuf et le sucre dans un saladier
2. Ajouter l'huile
3. Mélanger la farine et la levure
4. Incorporer le lait progressivement dans le mélange pour éviter les grumeaux
5. Faire chauffer la poêle à feu moyen, la huiler pour éviter que la pâte ne colle.
6. A l'aide d'une louche, déposer des ronds dans la poêle

ASTUCES :

Lorsque les bulles apparaissent et éclatent, retourner les pancakes et ne pas les laisser plus d'une minute sur l'autre face.

DEGUSTATION :

Ils seront délicieux avec du miel, de la confiture ou du sirop d'érable...

