

Les Pancakes

par Esteban



pour 4 personnes (environ 15-20 pancakes)

Ingrédients :

- 130 g de farine
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 œuf
- 20 g de beurre fondu
- 15 cl de lait

Préparation :

Mélanger la farine, le sucre et la levure dans un saladier.

Ajouter l'œuf et le beurre fondu

Bien mélanger en versant doucement le lait.

Déposer une demi-louche de pâte au centre d'une poêle huilée, la pâte va s'étaler et former un rond.

Faire dorer jusqu'à ce que des bulles apparaissent puis retourner pour cuire l'autre côté du pancake.

Les pancakes peuvent se déguster nature ou accompagnés de confiture, compote, pâte à tartiner...



BON APPETIT !