



Difficulté ★★★

Pancakes fluffy



10 min



INGREDIENTS

1 œuf battu
150 g de farine
11 g de levure chimique
15 g de sucre
25 g de beurre fondu
170 g de lait demi-écrémé



INSTRUCTIONS

- Dans un bol, verse la farine, la levure, le sucre et fouette le tout.
- Ajoute le lait, le beurre fondu et mélange jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- Ajoute l'oeuf battu et fouette énergiquement.
- Verse une petite louche de pâte sur une poêle bien chaude et beurrée.
- Dès que ton pancake fait des bulles, retourne-le et poursuis la cuisson pendant 1 minute.
- Réitère l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.
- Ajoute un filet de sirop d'érable sur tes pancakes et régale-toi !

CONSERVATION

Pour une conservation optimale, congèle tes pancakes jusqu'à 3 mois.

Il te suffira ensuite de les passer 1 minute au grille-pain avant de les déguster !