

Pancakes



www.audalacuisine.com

✓ Ingrédients :

- 2 œufs (jaunes et blancs séparés)
- 1 pincée de sel
- 150 ml de lait
- 150 g de farine
- 20 g de sucre
- ½ sachet de levure chimique
- 2 sachet de sucre vanillé



✓ Préparation :

Battre les jaunes d'œuf avec le sucre et le sucre vanillé. Ajouter le lait, la farine et la levure. Mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel.

Ajouter délicatement les blancs en neige au mélange précédent.

La pâte est prête pour environ 10 pancakes.

Graisser une poêle avec du beurre. Verser une petite louche de pâte dans la poêle bien chaude. Lorsque des petites bulles apparaissent et que la pâte est juste prise, retourner les pancakes pour terminer la cuisson.

Servir avec du sirop d'érable, de la pâte à tartiner, du miel, ...

www.audalacuisine.com