Recettes dessert

Ustensiles

2 saladiers

1 fouet

1 poêle

1 louche

1 balance

Ingrédients

2 œufs

150 ml de lait demi écrémé

1 sachet de sucre vanillé

125 g de farine

2 cuillères de sucre

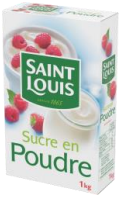
1 sachet de levure chimique

1 pincée de sel

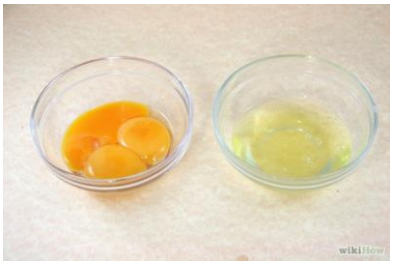
huile pour la cuisson

Etapes de la recette

1. Dans un grand bol, mélangez les ingrédients secs : farine, levure, le sucre, 1 pincée de sel et un sachet de sucre vanillé



2. Séparez les blancs des jaunes



3. Mélangez les 2 jaunes d'œuf avec le lait

4. Puis ajoutez aux ingrédients secs en mélangeant, vous obtenez une texture de pâte à crêpes bien épaisse, laissez reposer 15 à 30 minutes

5. Battez les blancs en neige et ajoutez-les délicatement à la préparation (c'est le secret de pancakes ultra moelleux)

6. Faites cuire dans une petite poêle beurrée bien chaude 1 minute de chaque côté. Le bord doit être doré, et des petites bulles doivent se former sur le dessus, c'est le moment de retourner le pancake !

<u>Voici mon résultat :</u>

Tu peux agrémenter la recette selon ton envie !!! Sirop d'érable, fruits, chocolat,…

N'hésitez pas à prendre ta réalisation en photo pour la partager avec nous