

Pancakes

4 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- 50 g de beurre doux
- 300 g de lait
- 2 oeufs
- 30 g de sucre
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1/2 c. à c. de sel

La **recette**

Etape 1

Ajouter 45 g de beurre doux, coupé en morceaux dans le bol. Faire fondre pendant 2 min.

Etape 2

Ajouter le fouet sur les lames. Ajouter le lait, les oeufs, le sel, le sucre, la farine et la levure chimique. Mélanger.
Racler les parois à l'aide de la spatule.

Etape 3

Faire chauffer un peu de beurre ou de l'huile dans un crêpière ou un appareil à crêpes. Dès qu'elle est bien chaude, verser une louche de pâte à pancakes. Le pancake doit mesurer entre 5 et 10 cm de diamètre. Il doit être épais pour être dégusté. Cuire 1 à 2 min jusqu'à ce que des bulles se forment à la surface du pancake.
Ensuite, retourner le pancake à l'aide d'une spatule et faire cuire l'autre face 1 à 2 min. Le pancake doit être doré des 2 côtés.

Etape 4

Disposer les pancakes dans un plat et les couvrir pour les maintenir chaud.