



Mes p'tits pancakes express

Ingrédients : *pour une vingtaine de petits pancakes*

- **250g de farine**
- **3 oeufs**
- **1 pincée de sel**
- **60g de sucre**
- **1 quart de litre de lait soit 25 cl**
- **15 g de levure chimique soit 1 sachet 3/4**
- **1 bouchon de vanille liquide. (j'ai utilisé de la vanille en poudre)**

Préparation :

Dans un blender ou un mixeur, mettre dans l'ordre: le lait, les oeufs, la vanille, le sel, le sucre et pour finir la farine et la levure.

Mixer quelques secondes, c'est près!

Prenez la plus grande crêpière ou poêle avec un revêtement anti-adhésif que vous ayez, passez un essuie-tout imbibé d'huile sur la poêle avant chaque fournée et à l'aide d'une cuillère à soupe ou d'une petite louche, déposez des petits tas qui vont s'étaler tout seul !

Faites cuire à feu assez vif et retournez les dès que des petits trous apparaissent sur le dessus.

Attention: les pancakes vont s'accrocher de suite à la poêle donc bien viser ;o) !

Bon appétit !