

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.chrsthumm.com/>

~~ Pancakes ~~



4 oeufs

300 ml lait

300 grs de farine (fluide c'est mieux !)

2 cc de levure chimique

4 cs de sucre

beurre ou huile pour la poêle

Séparez les blancs des jaunes et battez les en neige ferme.

Mélangez les jaunes avec le lait.

Ajoutez la farine, la levure, le sucre et le sel.

Mélangez bien jusqu'à obtention d'une pâte sans grumeau.

Incorporez les blancs battus en neige.

Laissez reposer environ 1/2 h.

Faites chauffer une poêle graissée.

Déposez une petite louche de pâte.

Dès qu'une multitude de petites bulles apparaissent à la surface,
vous pouvez retourner la crêpe.

Laissez cuire encore 30 à 40 secondes

Servir chaud avec du sucre, sirop d'érable, des confitures, du miel...