

Pancakes US



Pour une dizaine de pancakes :

3 œufs

1 sachet de levure chimique

175 g de farine

1 pincée de cannelle

2 CS de sucre

20 cl de lait

3 CS d'huile végétale neutre

1 CC de sel

Beurre pour la cuisson

- Dans un saladier, battre les œufs en omelette et ajouter le lait et le sucre.
- Dans un second saladier, mélanger la levure, la farine, la cannelle (*pas mis, pour moi, il n'y a pas d'amateur...*) et le sel. Creuser un puits et y verser petit à petit, le mélange lait/œufs/sucre.
- Bien mélanger et verser l'huile. Mélanger encore pour obtenir une pâte bien lisse.
- Faire chauffer une poêle ou la billig et y faire fondre un peu de beurre. Verser alors une louche de pâte (*louche à dessert*). Une fois que des petites bulles commencent à apparaître, retourner le pancake à l'aide d'une spatule et cuire de l'autre côté pendant 1 à 2 minutes (*selon son goût*).
- Empiler les pancakes au fur et à mesure de la cuisson, en ajoutant un peu de beurre fondu entre chaque pièce et déguster avec du sirop d'érable.

CBDZ
SANDS