



PANCAKES

PANCAKES
CLASSIQUES

Mélangez 200 g de farine, 3 c.à.s de sucre, 1,5 c.à.c de levure et une pincée de sel. Incorporez 350ml de lait en remuant à l'aide d'un fouet pour éviter les grumeaux. Battez 2 œufs dans un saladier, puis ajoutez-les à la pâte. Rajoutez 40 g de beurre fondu et remuez avec un fouet.

BLINIS NATURE

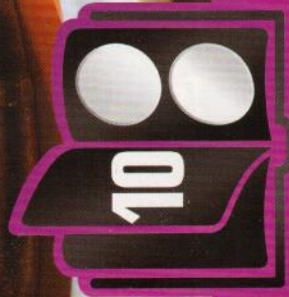
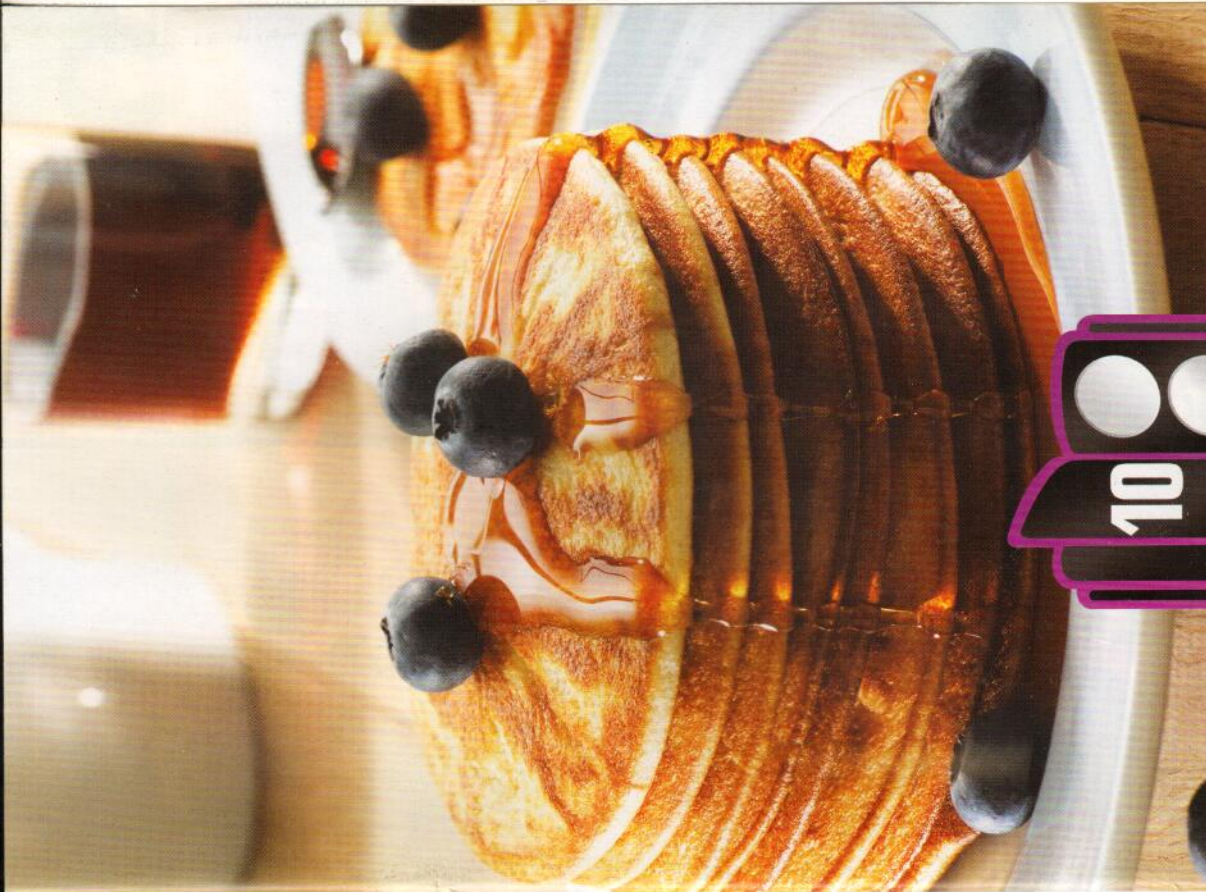
Délayez 12 g de levure de boulanger dans 175 ml de lait tiède. Incorporez ensuite le mélange dans 200g de farine. Ajoutez 1 pincée de sel pour 2 jaunes d'œufs. Couvrez avec un linge et laissez lever 3h dans un endroit tiède. Montez 2 blancs d'œufs en neige, serrez-les avec 2 c.à.s de sucre. Incorporez les blancs à la pâte. Ajoutez alors 75 g de crème fraîche.

PANCAKES À LA BANANE

Dans un saladier, mélangez 175 g de farine, 1 sachet de levure chimique, 2 c.à.s de sucre, 1 pincée de cannelle, 1 c.à.c de sel, 3 c.à.s d'huile, 3 œufs et 200 ml de lait. Pelez et écrasez 200 g de bananes, et ajoutez-les dans le mélange.

PANCAKES
AUX FRUITS ROUGES

Dans un saladier, mélangez 175 g de farine, 1 sachet de levure chimique, 2 c.à.s de sucre, 1 pincée de cannelle, 1 c.à.c de sel, 3 c.à.s d'huile, 3 œufs et 200ml de lait. Ajoutez 200 g de fruits rouges entiers.



SNACK COLLECTION

PANCAKES - PFANNKUCHEN - PANDEKAGER -
PANNAKOR - PANNEKAKER - PANNUKAKKU -
PANQUECAS - PANCAKE - ΠΓΑΝΙΤΕΣ - БЛИНЫ -
МЛИНЦІ - ҚҰЙМАҚШАЛАР - L'VANCE - PALACINKY -
PALACSINTA - NALESNIKI - PANIKOOGID - BLYNAI -
PANKÜKAS - CLÄTITE - ПАЛАЧІНКІ - AMERIŠKE PALAČINKE -
PALAČINKE - KREP