

Pancakes à la banane

Pour 10, 12 pancakes :

- 188 g de farine blanche
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 2 bananes moyennes écrasées
- 295 mL de lait
- 2 oeufs
- 60 g de miel
- 40 g de beurre fondu

Dans un saladier, mélanger la farine, la levure et le sel.

Dans un autre saladier, mélanger le reste des ingrédients et les ajouter au mélange précédent. Mélanger.

Graisser une petite poêle et ajouter une petite louche de pâte (relativement liquide). Cuire environ 2 min à feu moyen, soit jusqu'à ce que des bulles se forment sur le pancake et le retourner. Cuire encore 2 minutes sur cette face.

Répéter cette étape jusqu'à épuisement de la pâte.

Servir les pancakes encore chaud ou les réchauffer au micro-onde.

