

Baking Dry Mix PANCAKES/GAUFRES

MÉLANGE SEC POUR PANCAKES/ GAUFRES – HOMEMADE MIX

Ingédients :

- 4 cups/tasses de farine tout usage (4x240 ml)
- 1 tbsp/c.à.soupe de baking powder/levure chimique (15 ml)
ou 1 sachet de levure chimique (15 g)
- 1/8 tsp/c.à.café de bicarbonate de soude(0,63 ml)
- 1 tsp/c.à.café de sel (1 x5 ml)
- 3 tsp/c.à.soupe de sucre en poudre (3 x 15 ml)



Préparation:



Préparation du mix sec pour un bocal de 3 litres:

Mélanger tous les ingrédients secs 3 fois dans un grand bol, type bol Tupperware 7 l. Fouetter ensemble jusqu'à ce qu'ils soient bien tamisés. Verser ensuite dans un bocal hermétique (3 litres - Action ici).

PANCAKES

Pour réaliser des pancakes (pour environ 15 pancakes):

Mélanger 1 cup/tasse de mélange à crêpes sec avec 1 gros œuf, 1 cup/tasse de lait (240 ml), 1 tpsp/cuillère à soupe d'huile de tournesol et 1/2 cuillère à café de vinaigre blanc. Mélanger rapidement avec une cuillère magique ou petit fouet.

Laisser reposer la pâte quelques minutes si possible le temps du préchauffage du grill à 230°C.

Pour la cuisson:

Verser 1 petite louche de pâte sur le fond du plat de cuisson légèrement huilé (facultatif) 3 petits ou 2 gros. Fermer et cuire environ 3 minutes, retourner les pancakes et cuire l'autre face (3 minutes environ).

GAUFRES/WAFFLES

Pour cuire des gaufres pour 3 grandes gaufres ou 4 plus petites :

Préchauffer le grill/gaufrier à 230°C. Préparer la pâte de la même manière que celle des pancakes mais en réduisant le lait à 3/4 de tasse (160 ml) pour la pâte à gaufres au lieu de 1 cup/240 ml. Cuire 3 minutes chaque fournée (2) pour la quantité.

Conseils et/ou suggestion :

MIX : Se conserve jusqu'à 6 mois dans un endroit frais et sombre.

Pour la moitié de pancakes : diviser tout en 2 et mettre 1 petit œuf à la place du gros.

Bon
Appetit