

# Pancakes de Julien

Temps de préparation : 5 min  
Temps de cuisson : 15 min

Ingrédients environ 16 pancakes de 12 à 13 cm de diamètre:

- 4 œufs
- 300 g de lait entier
- 300 g de farine T45
- 30 g de sucre en poudre
- 10 g de sucre vanillé
- 2 pincées de sel fin
- 1 sachet de levure chimique

Recette pour votre

Cook'in



i-Cook'in®

Placer le fouet sur les lames. Battre les œufs et le lait 30 sec/vit prog 3 et 4  
Ajouter les sucres. Mélanger 15 sec/vit 4.  
Ajouter la farine et la levure. Mélanger 1 min 30/ vit prog 3 et 4.

CUISSON :

Chauffer une poêle à pancakes, verser une petite louche dans la poêle chaude.  
Laisser cuire, des bulles se forment et la pâte devient mate.

Retourner et cuire 30 sec.

A déguster tiède ou froid avec du sucre, miel, sirop d'érable ou confitures.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Lait, œufs	30 sec		3-4	
	Sucre vanillé, sucre	15 sec		4	
	Farine, levure	1 min 30		3-4	

Ma touche perso :

**Autour de ma table** <http://www.autourdematable.com/>

Pour vos commandes sur le site GOURMANDISES, utilisez ce code : BEA05248 (0=zéro)