

PANCAKES A LA VERGEOISE BRUNE



Pour environ 16 pancakes

- 250 g de farine
- 30 g de vergeoise brune
- 2 oeufs
- 1 sachet de levure chimique
- 30 g de beurre salé, et 30 g de beurre doux
- 30 cl de lait

Mettez la farine et la levure tamisées ensemble dans un saladier avec le sucre. Ajoutez ensuite les oeufs un à un et mélangez. J'avais d'abord ajouté les oeufs et ensuite la vergeoise...

Ajoutez ensuite le beurre fondu au micro-onde (position doux)...

Puis incorporez progressivement le lait afin d'éviter les grumeaux. Laissez reposer la pâte au minimum 1 heure...

J'ai fait cuire mes pancakes sur le multi crêpes party c'est vraiment très rapide...

C'est le moment de tout sortir du placard et frigo, sirop d'érable, sucre, les confitures, la crème de marron et le nutella... Ah j'oubliais, un peu de caramel au beurre salé...