

MA RECETTE PANCAKE

Ingédient (pour environ 20 pancakes) :

- ◆ 2 œufs
- ◆ 300g de farine
- ◆ 40cl de lait
- ◆ 40g de sucre en poudre
- ◆ 1 pincée de sel
- ◆ 20g de beurre fondu
- ◆ ½ sachet de levure chimique
- ◆ Arôme de vanille (ou gousse de vanille)

Préparation :

- ✓ Verser dans un saladier tous les ingrédients secs (farine, sucre, sel, levure).
- ✓ Remuer le tout.
- ✓ Ajouter les œufs, le beurre préalablement fondu et l'arôme de vanille
- ✓ Mélanger le tout, en ajoutant petit à petit le lait afin d'obtenir un pâte liquide de texture plus épaisse qu'une pâte à crêpe.
- ✓ Mélanger jusqu'à ce qu'il n'y ai plus de grumeau.
- ✓ Laisse reposer la pâte environ une heure.

Petit astuce : Pour ma part j'utilise de l'huile de coco dans ma poêle, cela ajoute une petit goût à mes pancakes.

Lorsque vous verser votre pâte dans la poêle à feu doux, essayer de verser toujours en restant au centre de la poêle.

Pour moi le pancake parfait à un diamètre a peu près de 5 cm.

Vous pouvez retourner votre pancake une fois que le dessus de votre pâte commence à faire des petits trous.

Une fois tous vos pancakes finis, garnissez les à votre envie (nutella, confiture, sirop d'érable ou même nature..)

ENJOY IT.

N'hésitez pas à me partager vos photos de pancakes sur instagram avec le **#vamicaleblog**

Vanicale
LE BLOG