

Pancakes

Temps de préparation : 10 min | Pour 6 personnes | Difficulté : ★☆☆



Ingrédients

- 250 g. de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à café de sel
- 2 œufs entiers
- 50 cl de lait
- 50 g de beurre fondu

Étapes

1. Mettre dans un saladier la farine, la levure chimique, le sel.
2. Ajouter les œufs entiers au centre.
3. Ajouter le lait progressivement et délayer l'ensemble à l'aide d'un fouet pour éviter grumeaux.
4. Ajouter le beurre fondu.
5. Mélanger rapidement.
6. Laisser reposer la pâte pendant 2 heures.
7. Cuire les pancakes comme des crêpes, en les confectionnant plus petites et plus épaisses.
8. Dégustez-les tièdes !