

Les Pancakes du dimanche matin 😊

Greg__80



Nombre de Personnes : 4 * Temps de Préparation : 15 min * Temps de Cuisson : 30 min.

les Ingrédients :

20 cl de lait, 200 g de farine de blé, 2 gros œufs, 2 c. à soupe de beurre fondu, 2 c. à soupe de sucre en poudre, 1 sachet de levure chimique, 1 noisette de beurre, 1 pincée de sel, 1 c à c d'arôme de vanille

Les Ustensiles :

1 Balance, 1 robot, 1 poêle, 1 Maryse.

La Préparation :

1 – Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Dans un saladier, battez les jaunes avec le sucre en poudre à l'aide d'un fouet. Délayez ensuite avec le lait et le beurre fondu. Mélangez peu à peu avec la farine de blé tamisée avec la levure chimique. Fouettez vigoureusement pour éviter la formation de grumeaux.

2 – Dans un second saladier, placez les blancs d'œufs et la pincée de sel et la vanille puis montez-les en neige bien fermement grâce à un batteur électrique. Incorporez-les délicatement à la pâte à pancakes à l'aide d'une maryse, en veillant à ne pas les écraser.

3 – Dans une poêle, faites fondre la noisette de beurre. Lorsqu'elle est bien chaude, versez une petite louche de pâte. Lorsque des trous se forment à la surface du pancake, retournez-le avec une spatule et poursuivez la cuisson 1 à 2 min sur l'autre face.

4- Dégustez vos pancakes accompagnés de confiture, de chocolat à tartiner comme du Nutella, nappés de sirop d'érable ou saupoudrés de cannelle.

BOYU **Pancake**

Nombre de Personnes : 4 * Temps de Préparation : 15 min * Temps de Cuisson : 30 min

Ingrédients

20 cl de lait, 200 g de farine de blé, 2 gros œufs, 2 c. à soupe de beurre fondu, 2 c. à soupe de sucre en poudre, 1 sachet de levure chimique, 1 noisette de beurre, 1 pincée de sel, 1 c à c d'arôme de vanille

Ustensiles

1 Balance, 1 robot, 1 poêle, 1 maryse.

Préparation

1 - Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Dans un saladier, battez les jaunes avec le sucre en poudre à l'aide d'un fouet. Délayez ensuite avec le lait et le beurre fondu. Mélangez peu à peu avec la farine de blé tamisée avec la levure chimique. Fouettez vigoureusement pour éviter la formation de grumeaux.

2 - Dans un second saladier, placez les blancs d'œufs et la pincée de sel et la vanille puis montez-les en neige bien fermement grâce à un batteur électrique. Incorporez-les délicatement à la pâte à pancakes à l'aide d'une maryse, en veillant à ne pas les écraser.

3 - Dans une poêle, faites fondre la noisette de beurre. Lorsqu'elle est bien chaude, versez une petite louche de pâte. Lorsque des trous se forment à

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur zodiosphere.fr