

# RECETTE DES PANCAKES



250g de farine



65g de beurre



un sachet de levure

## Préparation de la recette :

Prévoir 1 heure de repos.

Faire fondre le beurre dans un bol au micro-ondes.

Mettre la farine, la levure et le sucre dans un saladier. Mélanger et creuser un puits.

Ajouter ensuite les œufs entiers et fouetter l'ensemble.

Incorporer le beurre fondu, fouetter puis délayer progressivement le mélange avec le lait afin d'éviter les grumeaux.

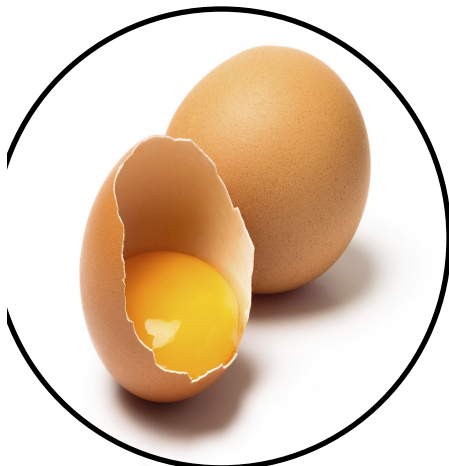
Laisser reposer la pâte au minimum 1 heure au réfrigérateur.

Dans une poêle chaude et légèrement huilée, faire cuire comme des crêpes, mais en les faisant plus petites.

Réserver au chaud et déguster



30cl de lait



2 œufs



30g de sucre



une pincée