

PANCAKES MOELLEUX

Ingrédients pour 4 personnes :

- 250 g de farine
- 75 g de sucre
- 50 g de beurre
- 2 œufs
- 40 cl de lait entier
- 3 cuillères à café de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel



- 1 Tamisez la farine et la levure dans un saladier. Ajoutez le sucre, le sucre vanillé et le sel.
- 2 Creusez un puits, ajoutez les œufs, le beurre fondu et un peu de lait puis travaillez la pâte.
- 3 Mouillez progressivement avec le reste du lait jusqu'à ce que la pâte forme un ruban.
- 4 Faites cuire les pancakes dans une petite poêle beurrée bien chaude. Versez une demi-louche de préparation et faites cuire 2 à 3 minutes le temps que des bulles se forment à la surface. Retournez et faites cuire 2 minutes sur l'autre face.