

# Pancakes (environ 8)

Temps 30minutes de préparation, 2minutes de cuisson par poêlée de pancakes.

125g farine

1c.c. poudre à lever (si pas de farine fermentante)

10g sucre vanillé

20g sucre

1 pincée sel Mélanger les ingrédients secs.

2 œufs Séparer les blancs des jaunes.

150ml lait Mélanger le lait et les jaunes d'œufs, puis les ajouter aux ingrédients secs, bien mélanger jusqu'à obtention d'une pâte à crêpe épaisse.

Laisser reposer 25minutes

Battre les blancs d'œufs en neige et les rajouter délicatement à la pâte

Cuire les pancakes à feu moyen, les retourner quand des bulles apparaissent.

Servir chaud. On peut les garder au four à 80 °C pour qu'ils restent chauds.