

PaMeKitchen

November 08 2020

Contents

1. Page 1 Accueil
2. Page 2 recettes
3. Page 3 qui sommes-nous ?

[Accueil](#)[Recettes](#)[Qui sommes-nous ?](#)

"Le moyen le plus court d'atteindre le cœur est à travers l'estomac".

C'est pourquoi la bonne nourriture est toujours un miracle qui lie les gens ! Si vous êtes encore confus et sceptique au sujet de vos talents de cuisinier, vous pouvez vous référer à nos recettes !!!

[Plus d'Infos...](#)

Nos recettes

Gâteaux, tartes, viennoiseries,
macarons...

Même si c'est pas très
raisonnable, on mangerait bien
des pâtisseries tous les jours.

[Plus](#)

Banana and chocolate
brevie pudding



🕒 1 hour 30 minutes

👤 2 - 4 persons

[Learn more](#)

Audie roll



🕒 50 minutes

👤 2 persons

[Learn more](#)

Waffles with raspberry
compote and ice cream



🕒 45 minutes

👤 8 waffles

[Learn more](#)

[Accueil](#)[Recettes](#)[Qui sommes-nous ?](#)

Macarons au Nutella irratables



6pers



15min



débutant

Ingredients

- ☒ 135g plain flour
- ☒ 1 tsp baking powder
- ☐ ¼ tsp salt
- ☐ 2 tbsp caster sugar
- ☐ 130ml oz milk
- ☐ 1 large egg, lightly beaten
- ☐ 2 tbsp melted butter (allowed to cool slightly) or olive oil, plus extra for cooking

[Export the checklist](#)

How to make it ?

Step 1

Sift the flour, baking powder, salt and caster sugar into a large bowl. In a separate bowl or jug, lightly whisk together the milk and egg, then whisk in the melted butter.

Step 2

Pour the milk mixture into the flour mixture and, using a fork, beat until you have a smooth batter. Any lumps will soon disappear with a little mixing. Let the batter stand for a few minutes.

Step 3

Heat a non-stick frying pan over a medium heat and add a knob of butter. When it's sizzled, add a ladle of batter (or two if your frying pan is big enough to cook two pancakes at the same time). It will seem very thick but this is how it should be. Wait until the top of the pancake begins to bubble, then turn it over and cook until both sides are golden brown and the pancake has risen to about 1cm/½in thick.

Step 4

Repeat until all the batter is used up. You can keep the pancakes warm in a low oven, but they taste best fresh out the pan.

Step 5

Serve with lashings of real maple syrup and extra butter, if you like.

[Accueil](#)[Recettes](#)[Qui sommes-nous ?](#)

“Le moyen le plus court d’atteindre le cœur est à travers l’estomac”.

C’est pourquoi la bonne nourriture est toujours un miracle qui lie les gens ! Si vous êtes encore confus et sceptique au sujet de vos talents de cuisinier, vous pouvez vous référer à nos recettes !!!

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Nunc maximus, nulla ut commodo sagittis, sapien dui mattis dui, non pulvinar lorem felis nec erat

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Nunc maximus, nulla ut commodo sagittis, sapien dui mattis dui, non pulvinar lorem felis nec erat

Nous contacter

Nom

Prénom

Email

Message

*Nous vous
répondrons avec
plaisir !!*

Bon appétit