

Pancakes de Scally

Source : livre « Cookies, Muffins and Co » de Pascale Weeks
Et blog « Les carnets de Marie » <http://sbmarie.over-blog.com>

Ingrédients (15 pièces)

- 4 oeufs
- 30cl de lait
- 300g de farine (fluide de préférence)
- 2 cc de levure chimique
- 4 cs de sucre
- 2 pincées de sel
- beurre ou huile pour la poêle

Séparez les blancs des jaunes et battez les blancs en neige ferme.

Mélangez les jaunes avec le lait, ajoutez la farine, la levure, le sucre et le sel et mélangez bien jusqu'à obtention d'une pâte sans grumeau.

Incorporez les blancs battus en neige et laissez reposer environ 1/2 heure.

Au moment de servir, chauffez et graissez une poêle avec un peu de beurre ou d'huile sur un papier essuie tout.

Déposez une petite louche de pâte dans la poêle. Dès qu'une multitude de petites bulles apparaissent à la surface vous pouvez retourner la crêpe. Laissez-la cuire encore 30 à 40 secondes.

Servez chaud avec du sirop d'érable, des confitures, du miel...