

Pancakes pomme-cannelle



Pour 12 pancakes:

- 1 oeuf
- 1 yaourt nature 1/2 (soit environ 187 g)
- 125 g de farine
- 1/4 de sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 25 g de sucre vanillé (maison, 2 sachets)
- 2 petites pommes
- cannelle (quantité à votre convenance)

Battre l'oeuf et le yaourt dans un bol.

Dans un autre récipient mélanger les ingrédients secs: farine, levure, sucre et sel.

Mélanger les deux préparations et ajouter les pommes pelées râpées ainsi que la cannelle.

(Vous pouvez bien sûr tout mélanger dans le bol du robot, encore plus rapide!)

Verser des petits tas de pâte dans une poêle légèrement beurrée (ou huilée). Quand le dessous est doré, retourner les pancakes et poursuivre la cuisson du deuxième côté.

Servir accompagné de sirop d'érable (pas nécessaire, mais franchement délicieux!).



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>