

Pancakes



Farandole Gourmande

Pancakes

Ingrédients pour environ 10 pancakes :

1 yaourt nature
125 g de farine
110 ml de lait
25 g de sucre
10 g de beurre fondu
1 œuf
½ cc de levure chimique
1 pincée de sel

Préparation

Verser dans un saladier la farine, la levure, le sucre et le sel. Remuer brièvement.

A l'aide d'une fourchette, remuer très légèrement le yaourt (2-3 tours de pot suffisent), puis l'ajouter dans le saladier.

Battre l'œuf dans un petit bol et l'ajouter à son tour dans le saladier. Bien mélanger le tout jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

"Délayer" ensuite avec le lait pour que la pâte devienne plus liquide.

Dans une grande poêle beurrée bien chaude, verser de petits tas de pâte et attendre que de petites bulles d'air se forment à la surface. Retourner les pancakes à ce moment là puis laisser cuire quelques instants sur l'autre face.

Bon appétit !