

PANCAKES

TOP 50 PANCAKES

Pour 4 personnes:
Très facile 🟡 - Bon marché 🟡🟡🟡
Préparation 10 min
+ Repos 1 h
Cuisson 20 min

Lait (30 cl)
Levure chimique (1 sachet)
Farine (250 g)
Sucre (30 g)
Œufs (2)
Beurre (65 g)
Sel

- 1 Mettez la farine, la levure, une pincée de sel et le sucre dans un saladier. Ajoutez les œufs entiers et mélangez.
- 2 Faites fondre le beurre et incorporez-le à la pâte.
- 3 Versez progressivement le lait en mélangeant afin d'éviter les grumeaux.
- 4 Laissez reposer au minimum 1 h au réfrigérateur.
- 5 Dans une poêle beurrée, déposez une louche de pâte (plus petite que pour des crêpes) et laissez dorer des deux côtés. Recommencez jusqu'à épuisement de la pâte.

Top des avis :
“ Des vrais pancakes comme aux States, le goût de l'Amérique, quoi ! ” **Reno14**

Cet après-midi j'ai fait des pancakes avec mes enfants.

1/ J'ai utilisé le double des ingrédients de cette recette. Quelles ont été les quantités nécessaires pour chaque ingrédient ?

2/ J'ai fait 8 pancakes et chacun de mes trois enfants en a fait 4. Combien de pancakes avons-nous préparés ?

3/ Mes enfants en ont mangé deux chacun pour le goûter. Combien en reste-t-il ?