

RECETTE DES BERGERS



PANCAKES

Ingrédients

Nombre de personnes

− 4 +

Ajout au panier



250 g de farine



30 g de sucre semoule



2 oeufs



1 sachet de levure traditionnelle



65 g de beurre doux



1 pincée de sel



30 cl de lait

Préparation

Temps Total : 14 min

Préparation : 10 min

Cuisson : 4 min

- 1 Faire fondre le beurre, dans une casserole à feu doux ou dans un bol au micro-ondes.
- 2 Mettre la farine, la levure et le sucre dans un saladier. Mélanger et creuser un puits.
- 3 Ajouter ensuite les oeufs entiers et fouetter l'ensemble.
- 4 Incorporer le beurre fondu, fouetter puis délayer progressivement le mélange avec le lait afin d'éviter les grumeaux.
- 5 Laisser reposer la pâte au minimum 1 heure au réfrigérateur.
- 6 Dans une poêle chaude et légèrement huilée, faire cuire comme des crêpes, mais en les faisant plus petites. Réserver au chaud et déguster.