

PANCAKES



290 g de farine

50 g de sucre + 1 sachet de sucre vanillé

4 cc rases de levure chimique

1/4 cc de bicarbonate de soude

1/2 cc de sel

440 ml de lait

60 g de beurre fondu

1 œuf

1. Mélangez les ingrédients secs dans un saladier : la farine, le sucre, le sucre vanillé, la levure, le bicarbonate et le sel.
2. Dans un autre saladier, mélangez les ingrédients liquides : le lait, le beurre fondu et l'œuf.
3. Versez les liquides sur la farine et mélangez à la main avec un fouet pour obtenir une pâte lisse et homogène (plus épaisse qu'une pâte à crêpes).
4. Faites cuire dans une poêle beurrée (feu moyen/fort) et retournez le pancake quand les bulles apparaissent sur le dessus.