



Pancakes



~15min



~20min



5 pers.
16 portions

INGRÉDIENTS :

- 3 œufs
- 200 cl de lait demi-écrémé
- 1/2 sachet de levure chimique
- 170 g de farine
- 2 cuil. à café d'huile de tournesol
- 2 cuil. à café de sel

ETAPE 1

Mélangez les œufs et le lait.

Ajoutez la levure chimique, la farine, l'huile et le sel, puis mélangez.

2

ETAPE

ETAPE 3

Faites chauffer du beurre dans une poêle.

Une fois le beurre frémissant, versez une louche de pâte.

Quand des bulles apparaissent, retournez votre pancake et laissez le cuire entre 1 & 2 minutes.

Ajoutez un bouchon de rhum ambré pour le goût !

