RECETTE DES PANCAKES



INGRÉDIENTS:

- 1 tasse de farine tout usage
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1 tasse de lait
- 1 gros œuf
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale

DEROULE :

- Dans un grand bol, fouetter ensemble la farine, le sucre, la poudre à pâte et le sel.
- Dans un bol séparé, fouettez ensemble le lait, l'œuf et l'huile végétale.
- Versez les ingrédients humides dans les ingrédients secs et remuez jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés (ne pas trop mélanger).
- Faites chauffer une poêle antiadhésive à feu moyen et versez 1/4 tasse de pâte dans la poêle pour chaque crêpe.
- Cuire jusqu'à ce que des bulles apparaissent à la surface de la crêpe et que le fond soit doré, puis retourner et cuire l'autre côté jusqu'à ce qu'il soit doré.
- Répétez l'opération avec le reste de la pâte.
- Régalez-vous de vos PANCAKES !