



Pancakes

- 180 g farine
- 120 g de sucre
- 3 oeufs
- 1 sachet de levure
- 1 pincée de sel
- Un peu d'huile
- 150 ml de lait



■ *Plus facile à réaliser avec une poêle à blinis..*

Servir : Servez les tièdes, avec du sirop d'érable, du miel, du beurre ou autres.

■ Mélangez bien tous les ingrédients, en dehors du lait, dans un saladier.

■ Versez le lait progressivement en mélangeant, jusqu'à l'obtention d'une pâte bien homogène.

■ Versez un peu d'huile dans une poêle à feu moyen, puis faites cuire vos pancakes en les retournant quand des bulles commencent à se former.