

Pancakes



4



Préparation : 10 min | Cuisson : 5 min

Difficulté



Ingrédients

- 250 g de farine
- 70 g de sucre
- 70 g beurre fondu
- 1 sachet de levure
- Env. 250 ml de lait cru *

Optionnel : cannelle, vanille...

* Produit(s) issu(s) de la ferme



#dessert #petitdejeuner

Préparation

Dans un saladier mélanger les ingrédients dans l'ordre à l'exception du lait.

Incorporer progressivement le lait. La pâte doit rester épaisse.

Mettre à chauffer une poêle. Une fois chaude former des tas de pâte à l'aide d'une louche en les aplatissant légèrement.

Retournez les pancakes dès que des trous apparaissent à la surface et laissez cuire quelques minutes.

Servir chaud accompagner de sirop d'érable, confitures ou coulis.

BONNE DÉGUSTATION !