

Pancakes et confiture de lait



Pour un pot de confiture de lait:

- 500ml de lait
- 200gr de sucre
- vanille en poudre

Mettre le tout dans une casserole et porter à ébullition.

Diminuer, et laisser cuire à feu doux pendant 2-3 heures.

Une fois la confiture épaissie, verser dans le pot!

Pancakes pour 1-2 personnes:

- 150gr de farine
- 1 cuillère à café de levure
- 2 cuillère à soupe de sucre
- une pincée de sel
- 2 œufs
- 15 cl de lait (environs une tasse)
- beurre

Dans un saladier mélanger la farine, la levure, le sucre et le sel.

Dans un bol battre les jaunes d'œufs et le lait. Verser dans le saladier et bien fouetter afin d'éviter les grumeaux.

Dans un second saladier fouetter les blancs d'œufs avec une pincée de sel. Incorporer délicatement à

la pâte, à l'aide d'une spatule.

Laisser reposer 15-30 min (des bulles doivent apparaître).

Faire fondre le beurre dans une poêle, et faire des petits tas à l'aide d'une louche.

Quand de petites bulles apparaissent à la surface, retourner, puis déguster!