

## Pancakes

Pour 10 pancakes (à doubler pour les gourmands)

Cuisson : 30mn environ pour tous les cuire

### Ingrédients :

- 250 g de farine T45
- 30 g de sucre blanc (ou cassonade)
- 2 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 65 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 30 cl de lait
- *Arômes (vanille, fleur d'oranger, cannelle... ce que vous aimez)*



1. Prévoir 1h de repos voir vous pouvez la préparez la veille et la garder dans une bouteille au réfrigérateur.
2. Mettez la farine, la levure et le sucre dans un saladier. Séparez les blancs des jaunes et rajoutez les jaunes au mélange des poudres.
3. Ajoutez le beurre fondu puis délayez avec le lait en évitant les grumeaux...
4. Montez les blancs en neige fermes avec la pincée de sel. que vous incorporerez ensuite délicatement en dernier... (cela les rendra davantage plus moelleux).
5. Laissez reposer au minimum 1h au réfrigérateur puis faire cuire comme des crêpes dans une poêle bien chaude légèrement beurrée. Quand des petites bulles apparaissent à la surface de votre pancake, retourner le et cuire encore 2mn.

Dégustez au petit déjeuner ou pour le goûter avec confitures, sirop d'érable, miel, pâte à tartiner... !

**Bonne dégustation !**