

## LES "PANCAKES À MARCEL"

1½ tasse de farine

3 c. à table de poudre à pâte

3 c. à table de sucre

¼ c. à thé de sel

1 œuf

3 c. à table d'huile (si possible huile de graine de raisin)

2 tasses de lait

Mélanger les ingrédients secs

Battre l'œuf, le lait, l'huile et bien mélanger

Laisser reposer 5 minutes

Verser dans la poêle antiadhésive ¼ de tasse du mélange à une intensité moyen-faible et faire dorer de chaque côté

Réserver au four à 200°F et faire dorer les autres pancakes (8 à 10 selon la grandeur de la poêle)

Servir et accompagner avec du sirop d'érable, salade de fruits, compote de pomme, etc...

(Vous pouvez faire cuire dans un gaufrier)