Fluffy Pancakes

image-1639564208003.png

Ingrédients (2 personnes)

- 4 Jaunes d’oeufs
- 8 Blancs d’oeufs
- 200 g Sucre
- 240 ml Lait
- 360 g Farine
- 4 Cuil à café bombées de levure chimique
- 1 cuil. à café de vanille liquide
- 100 g Beurre fondu

Étapes

1. Fouettez les jaunes d’œufs et le sucre.
2. Ajoutez le lait et la vanille, mélangez.
3. Incorporez la farine et la levure.
4. Montez les blancs en neige ferme.
5. Incorporez à la préparation précédente à l’aide d’une spatule.
6. Badigeonnez le moule de beurre fondu.
7. Chauffez la poêle à feu doux, déposez le moule au centre et versez la pâte à pancake au ¾.
8. Couvrez et laissez cuire 5 min.
9. Retournez et laissez cuire 2 min sur l’autre face.
10. Arrosez de sirop d’érable et dégustez !

Révision #2
Créé 2021-12-15 10:28:25 UTC par Admin
Mis à jour 2021-12-15 10:30:13 UTC par Admin