

LES PANCAKES DE LA DELEGATION AMERICAINE

Préparation 15 min

Liste des ingrédients :

- 250g de farine
- 2 œufs
- 30g de sucre
- 1 sachet de levure traditionnelle
- 30cl de lait
- 65g de beurre
- 1 pincée de sel



Recette :

- 1) Faire fondre le beurre, dans une casserole à feu doux.
- 2) Mettre la farine, la levure et le sucre dans un saladier. Mélanger et creuser un puits.
- 3) Ajouter ensuite les œufs entiers et fouetter l'ensemble.
- 4) Incorporer le beurre, fouetter puis délayer progressivement le mélange avec le lait.
- 5) Laisser reposer la pâte au minimum 1h.
- 6) Faire cuire les crêpes et les déguster bien chaude.