

Pancakes

Ingrédients

Pour environ 16 pancakes

- 2 œufs
- 150 ml de lait
- 130 g de farine de blé
- 1/2 paquet de levure chimique
- 50 g d'huile de colza
- 30 g de sirop d'érable

Préparation

- Battre les œufs avec le lait, l'huile de colza et le sirop d'érable
- Ajouter la farine et la levure chimique et battre jusqu'à obtention d'une masse homogène
- Chauffer une poêle antiadhésive à feu moyen, sans ajout de matière grasse
- Avec une grande cuillère, déposer trois portions de pâte dans la poêle chaude. Les pancakes ne doivent pas se toucher
- Cuire d'un côté jusqu'à l'apparition de bulles, puis retourner et continuer la cuisson pendant encore 1 minute environ jusqu'à ce que les pancakes soient bien dorés.