

## Pancakes au mascarpone



Voici pour aujourd'hui une nouvelle recette de pancakes. Tout aussi gourmands, délicieux. Ils sont en plus irrésistiblement moelleux et le petit plus c'est qu'ils contiennent du mascarpone ! Ils sont parfaits pour un bon petit déjeuner recouvert de sirop d'érable ! Vous pouvez aussi essayer avec du beurre demi-sel juste après qu'ils aient fini de cuire ainsi le beurre pourra fondre, j'ai essayé de cette façon et c'était vraiment très très bon !

### Pour une dizaine de pancakes

#### Ingédients:

2 oeufs

1 pincée

40g de sucre

125g de mascarpone

125g de farine

1c. à café rase de levure chimique

125g de lait

#### Préparation:

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs.

Fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre dans un grand bol. Ajoutez le mascarpone et mélangez, puis incorporez la farine, la levure chimique, en mélangeant vigoureusement jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène.

Incorporez alors petit à petit le lait.

Montez les blancs d'oeufs en neige ferme avec la pincée de sel et incorporez-les délicatement à la préparation précédente.

Faites fondre une noix de beurre dans une poêle. Versez une petite louche de pâte et étalez-la avec le dos de la louche de façon à former un cercle d'environ 10cm de diamètre. Lorsque des bulles se forment à la surface, retournez le pancake à l'aide d'une spatule et faites dorer l'autre côté. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Servez accompagné de sirop d'érable ou encore de beurre.