

Pancakes



Aujourd'hui je vous propose une petite recette qui pourrait bien vous plaire pour vos matins de ce week-end. Je vous propose une nouvelle recette de pancakes moelleux, gourmands et tellement appétissants ! Ces pancakes sont vraiment délicieux, tout léger c'est un vrai régal et ça met de bonne humeur pour la journée ! A servir avec du sirop d'érable OU une sauce caramel comme sur les photos !

Pour une vingtaine de pancakes

Ingrédients:

4 oeufs

1 pincée

80g de sucre

250g de yaourt nature

250g de farine

2c. à café rase de levure chimique

250g de lait

Préparation:

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs.

Fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre dans un grand bol. Ajoutez les yaourts 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, de sauce caramel, de sucre, de beurre ou de confiture !

