



#ICIONA... LE MEILLEUR PÂTISSIER



Je vous partage ma recette de pancakes pour des dimanches matins gourmands, ou plus encore ! J'adore cette recette, ce sont des pancakes épais et moelleux qui gonflent comme il faut, d'ailleurs je la fais très souvent, et surtout pour mes petits-déjeuners du dimanche, vous m'en direz des nouvelles !

Abdelkarim 

RECETTE DES PANCAKES



INGRÉDIENTS :

150g de farine,
5g de levure chimique,
1 pincée de sel,
30g de sucre roux (ou vergeoise),
20g d'huile,
150g de lait,
1 oeuf.

PRÉPARATION :

Dans un bol, ajoutez à la farine, la levure chimique, une pincée de sel et le sucre roux.

Mélangez, puis ajoutez cette fois-ci, l'œuf, l'huile et le lait.

Maintenant, il ne vous reste plus qu'à bien mélangerz afin d'avoir une pâte de consistance fluide.

Pour finir, la préparation, vous pouvez passer à la cuisson !