



L'ACCUEIL DE LOISIRS CHEZ VOUS !

ACTIVITÉ : CUISINE ANIMATRICE : LAËTITIA PANCAKE

SAUVEZ
DES VIES
RESTEZ
CHEZ
VOUS



RÉALISATION

Mélanger ensemble farine, levure et sucre dans un grand saladier. Faire fondre le beurre dans le lait légèrement tiédi et le verser sur le mélange précédent.

Ajouter les œufs légèrement battus et mélanger au fouet pour obtenir une pâte à crêpes épaisse. Laisser reposer 30 min. à température ambiante.

Dans une grande poêle antiadhésive, mettre un peu d'huile et y déposer une petite louche de pâte par pancake.

Cuire 1 min environ et retourner les pancakes lorsque de petites bulles commencent à se former à la surface. Laisser dorer le second côté et servir sans attendre, classiquement beurrés ou nappés de sirop d'érable, de miel...



INGRÉDIENTS pour 6 pers.

2 ŒUFS
50 G DE BEURRE DEMI-SEL
35 CL DE LAIT
300 G DE FARINE Type 65
50 G DE SUCRE EN POUDRE
2 SACHETS DE LEVURE CHIMIQUE
HUILE
MIEL OU SIROP D'ÉRABLE
FRUITS DE SAISON



Châtel Guyon
www.chatel-guyon.fr