

PILES DE PANCAKES

Portions

Préparation

Cuisson

5-10 minutes

1-2 minutes par pancake

Préparation

Tamiser la farine dans un grand bol à mélanger, en mélangeant avec la levure, le sel et le sucre

Séparer les blancs d'?ufs et les jaunes d'oeuf, en mélangeant les jaunes d'?ufs avec le lait et la vanille avant de mélanger avec les ingrédients secs pour obtenir une pâte bien mélangée

Fouetter les blancs d'?ufs jusqu'à la formation de pics mous, avant de les replier dans le mélange

Faire chauffer une poêle à frire de taille petite à moyenne à feu moyen et ajouter un peu d'huile, verser une petite partie du mélange dans la poêle. Lorsque le mélange commence à faire des bulles, le retourner et faire cuire l'autre côté. Répéter ce processus jusqu'à ce que tout le mélange ait été utilisé

Ingrédients

170 g de farine ordinaire
3 cuillères à café de levure
1/2 cuillère à café de sel
30 g de sucre roux
2 grands ufs frais
250 ml de lait
½ cuillère à café d'extrait de vanille

1-2 tbsp oil (for frying)1-2 cuillères à soupe d'huile (pour la friture)