



PILES DE PANCAKES

Portions

4

Préparation

5-10 minutes

Cuisson

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'œufs et les jaunes d'œuf, en mélangeant les jaunes d'œufs avec le lait et la vanille avant de mélanger avec les ingrédients secs pour obtenir une pâte bien mélangée

Fouetter les blancs d'œufs 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 œufs frais

250 ml de lait

1/2 cuillère à café d'extrait de vanille

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