

Pancakes  
Pour 2-3 personnes

1 Œuf  
45 mL de sucre  
1 sachet de sucre vanillé  
250 mL de farine  
180 mL de lait  
45 mL d'huile  
1 sachet de levure  
1 petite pincée de sel

Dans un saladier battre l'œuf et le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Puis ajouter en alternance la farine – levure et le lait. Doucement pour éviter les grumeaux  
Puis ajouter l'huile et la pincée de sel.

C'est prêt à cuire.

Pour la cuisson vous aurez besoin soit d'une plaque (nous on le fait sur une plaque de mini crêpe)  
soit d'une poêle. On dépose la pâte de la taille voulue pour le pancake et on laisse tel quel, on n'étale  
pas comme une crêpe.

Dès que l'on voit pleins de petites bulles sur le dessus on retourne le pancake pour 1 ou 2 min sur  
l'autre face

Un jeu d'enfant n'est-ce pas ?