

31 mars 2010

Pancakes au sirop d'érable

- ◆ 3 œufs
- ◆ 280g de farine
- ◆ 1 sachet de levure
- ◆ 1 cuillère à café de sucre
- ◆ 1 cuillère à café de sel
- ◆ 4 c d'huile
- ◆ 4 cuillérées à soupe de beurre fondu
- ◆ $\frac{1}{2}$ litre de lait
- ◆ Sirop d'érable (importé du Québec!)



Mélanger les produits secs: farine+sucre+levure+sel.

Faire un puits au centre et y incorporer le mélange œufs + lait.

Puis ajouter le beurre fondu.

Faire chauffer une petite poêle avec un peu d'huile, y verser 1/2 louche de pâte. Sans toucher laisser cuire 2-3 minutes jusqu'à ce que des bulles se forment en surface et que les côtés se colorent.

Avec une spatule, retourner et laisser dorer le deuxième côté.

Servir bien chaud avec du sirop d'érable.

Participants:

Bénédicte

Florida

Matis

Josiane

Rachel

Jade

Nicole

Francis

Jean-Philippe

Josette

Françoise

