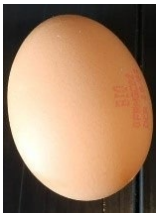


Pancake



Pour 6 personnes, préparation 5 minutes, cuisson 10 minutes.

Ingrédients :



4 œufs



250 g de farine



4 cuillères à soupe de sucre



300 ml de lait



1 sachet de levure chimique

Ustensiles :



2 Récipients



Balance



Bec Doseur



Batteur électrique



Fouet

Recette :

1. Séparez les blancs des jaunes, mettez les jaunes dans le récipient 1 et les blancs dans le récipient 2.
2. Ajoutez le lait et le sucre dans le récipient 1 et mélangez au fouet.
3. Ajoutez la farine et la levure chimique dans le récipient 1, fouettez jusqu'à l'obtention d'une préparation sans grumeaux.
4. Montez en neige les blancs d'œufs qui se trouvent dans le récipient 2, et cela à l'aide du fouet électrique.
5. Incorporez les œufs en neige délicatement dans le récipient 1.
6. Faites cuire dans une poêle légèrement beurrée.

7. Dégustez nature ou agrémenter de beurre salé, de confiture, de miel et même de sirop d'érable.

Nous vous souhaitons une bonne dégustation !