

# Pancakes

Ingédients pour 4 personnes :

- 3 oeufs
- 200g de lait 1/2 écrémé
- 1/2 sachet de levure chimique
- 170g de farine
- 1 pincée de sel
- 40g de chocolat noir
- De l'huile



Recette :

\* Possibilité de placer au réfrigérateur ou au congélateur les pancakes et les faire réchauffer au four, au micro-ondes ou au grille-pain.

1. Mélanger l'oeuf à la farine, la levure, l'arôme vanille, le lait et mélanger.
2. Faire chauffer une poêle à feu moyen et graisser avec de l'huile à l'aide d'un pinceau.
3. Verser des louches de pâtes pour former les pancakes.
4. Une fois que les bulles apparaissent, retourner les pancakes et laisser cuire 30 secondes à 1 minute.
5. C'est prêt !

Pour des pancakes plus moelleux et léger, séparer le blanc du jaune d'oeuf, les monter en neige. Mélanger le jaune d'oeuf avec les ingrédients et y incorporer le blanc en neige délicatement. .