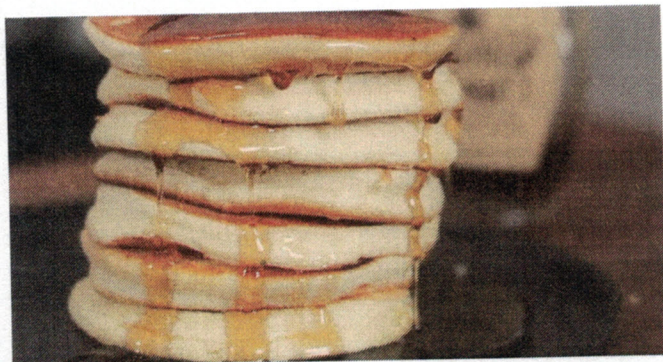




Recette Pancakes très moelleux facile et rapide



Niveau de difficulté **Très facile**

Temps de preparation **10 min**

Temps de cuisson **10 min**

Portion **4 personnes**

Also available in: English

Liste des ingrédients

- 2 oeufs
- 150 ml de lait demi écrémé
- 1 sachet de sucre vanillé ou une cuil. à café d'extrait de vanille
- 125 g de farine
- 1 c. à café de levure chimique ou de bicarbonate
- 2 c. à soupe de sucre
- 1 pincée de sel
- beurre ou huile pour la cuisson

Etapas de la recette

1. Dans un grand bol, mélangez les ingrédients secs : farine, levure, le sucre, 1 pincée de sel et un sachet de sucre vanillé
2. Dans un autre bol, mélangez les 2 jaunes d'oeuf avec le lait puis ajoutez aux ingrédients secs en mélangeant, vous obtenez une texture de pâte à crêpes bien épaisse, laissez reposer 15 à 30 minutes
3. Battez les blancs en neige et ajoutez-les délicatement à la préparation (c'est le secret de pancakes ultra moelleux)
4. Faites cuire dans une petite poêle beurrée bien chaude 1 minute de chaque côté
5. Le bord doit être doré, et des petites bulles doivent se former sur le dessus, c'est le moment de retourner le pancake !



Vous avez testé cette recette?

Mentionnez [@hervecuisine](#) sur instagram ou taggez [#hervecuisine](#)

Comment réussir la recette des pancakes moelleux : réponses à vos questions !