



+ PANCAKES FOURRÉS

By TIFFANYMAGINE

Ingrédients :

- 2 œufs
- 250 g de farine
- 24 cl de lait
- 4 c à soupe de sucre
- 1 sachet de levure
- 1 pincée de sel

Recette :

1. Fouettez les œufs avec le sucre pour obtenir un mélange mousseux.
2. Ajoutez le lait petit à petit en mélangeant bien.
3. Incorporez la farine et la levure en trois fois en fouettant bien pour éviter la formation de grumeaux.
4. Faites chauffer une poêle (à pancakes ou pas) avec un peu de matière grasse, jusqu'à ce qu'elle soit bien chaude.
5. Versez une grosse cuillère à soupe de pâte, laissez cuire quelques secondes puis déposez une grosse cuillère de Nutella ou 2/3 carrés de chocolat au milieu si vous voulez des crêpes fourrées. Recouvrez ensuite d'une autre cuillère de pâte.
6. Retournez et finalisez la cuisson du pancake avant de déguster bien chaud !