

Pancake moelleux

INGRÉDIENTS :

- 2 œufs
- 150ml de lait (demi-écrémé)
- 1 sachet de sucre vanillé
- 125g de farine tamisée
- ½ sachet de levure chimique
- 25g de sucre (semoule)
- Un peu d'huile pour la cuisson

PRÉPARATION :

- Mélanger, dans un saladier, la farine (tamisée), levure, sucre (vanillé et semoule).
- Séparer les blancs des jaunes (le moelleux résidera dans cette étape).
- Ajouter, à votre appareil, les jaunes et le lait et bien mélanger.
- Laisser reposer environ 10-15 minutes.
- Pendant ce temps monter les blancs en neige bien ferme et les incorporer délicatement (à l'aide d'une spatule) à votre préparation.
- Faire chauffer vos pancakes (au fur et à mesure) à feu moyen dans un poêle bien chaude.

Petit truc : vous pouvez retourner vos pancakes dès lors que des petites bulles se forment. Une fois chaque côté retourné, vous pouvez déguster.