



Pancakes nature la p'tite bretonne

Préparation : 30mn, **temps de repos 4h**, cuisson 10mn

Ingrédients (pour 12 pancakes) :

- 2 œufs, 15cl de lait, 120g de farine, 20 à 25 g de levure, 2 cuillères à soupe de sucre, 20g de beurre fondu pour la cuisson, 1 pincée de sel .

Préparation :

1) Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes. Versez les jaunes d'œufs dans un bol puis fouettez-les avec le lait, la farine et la levure. Ajoutez le sucre et fouettez à nouveau pour obtenir une pâte homogène. Dans un bol, montez les blancs en neige, puis ajoutez une pincée de sel et ajoutez-les au mélange précédent. Il est important de laisser reposer 4h.

2) Après les 4h de repos, faites cuire les pancakes, avec un papier absorbant beurré votre poêle préalablement chauffé. Gardez-les au chaud sous une feuille de papier aluminium.

3) Vous pouvez déguster les pancakes avec vos confitures préférées. Je vous conseille la marmelade d'orange, le caramel, la crème de citron et la banane chocolat...

Recette de **Wendy** site : laptitebretonne.fr 06 18 30 41 72

17, bis Bellevue 56700 MERLEVENEZ

Boutique en ligne, sur les marchés, vente sur place le samedi de 8h30 à 18h.

