

La recette des Pancakes facile et délicieuse

Les Pancakes, toute une histoire ... d'amour bien sûr ! C'est un genre de petites crêpes épaisses que l'on peut manger avec du sucré, comme les confitures ou les pâtes à tartiner. Mais aussi avec du salé, c'est à dire pour l'apéritif. Aujourd'hui c'est avec La recette des Pancakes facile et délicieuse que tu vas apprendre ou réviser quelques tables de multiplication.

Dans tous les cas, c'est délicieux. Rapide à faire et qui se conserve très bien quelques jours (honnêtement ce n'est jamais arrivé, car les pancakes sont très vite mangés).



Je t'ai mis l'eau à la bouche ? Tant mieux, tu vas pouvoir déguster ces délicieux pancakes que tu vas faire grâce au petit quizz qui suit.

Vous êtes 4 à la maison, il faut 1 œuf pour 2 personnes. Combien te faut-il d'œuf ? **Réponse :** 2 œufs

Mais par l'odeur alléché, tes parent te demandent de faire double ration, dans ce cas combien d'œufs ? **Réponse :** 4 œufs.

En principe il te faut 150g de lait demi-écrémé. Mais n'oublie pas que tu fais double ration, alors combien de lait ? **Réponse :** 300 g

Il faut aussi 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille, là aussi il faut multiplier par 2 Alors ? **Réponse :** 2 cuillères à soupe

Pour la farine c'est 125 g, mais multiplié par 2. Ne l'oublie pas ! **Réponse :** 250 g

Le sucre maintenant, il faut 1 cuillère à soupe pour 2 personnes... Euh je ne sais plus pour combien de personnes, tu fais cette recette. Heureusement tu as plus de mémoire que moi ! **Réponse :** pour 4 personnes, il faut 2 cuillères à soupe et pour 8 personnes il te faut 4 cuillères à soupe.

Il te faudra enfin 1 pincée de sel pour 4 personnes, n'oublies pas que vous êtes plus nombreux. **Réponse** 2 pincées de sel pour 8 personnes.

J'allais oublier la levure chimique, c'est 1 cuillère à café pour 4. Mais alors si tu prépares pour 8 personnes, ça fait combien ? **Réponse :** 2 cuillères à café, mais là tu peux mettre le sachet entier.

Bon je suis sûr que tu as tout compris, et que tu as les bonnes réponses.

La recette

Pour 4 personnes.

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

Préparation :

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'œuf 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. Utilisez 1 à 2 cuillères à soupe pour faire les pancakes, il ne pas les faire trop petits, ni trop grand
6. Le bord doit être doré, et des petites bulles doivent se former sur le dessus, c'est le moment de retourner le pancake !
7. L'autre côté doit être doré aussi, attention ce côté cuit plus vite que le premier.

A servir de suite avec de la confiture, du miel ou de la pâte à tartiner. Les pancakes se conservent très bien quelques jours, dans une boîte que vous mettez au frigo.

Comme toujours, par sécurité la présence d'un adulte est conseillé pour éviter les accidents
(en plus ça fait mal !)