

PANCAKES À ÉDITH



Ingrédients :

1 tasse de farine
2 c. thé de poudre à pâte
3 c. soupe de sucre
1 œuf
3/4 tasse de lait
2 c. soupe de beurre fondu (au micro ondes)
1 c. thé d'huile de canola ou autre

Préparation :

Mélanger la farine, la poudre à pâte et le sucre dans un bol. former une fontaine.

Ajouter l'œuf et le lait au centre, et mélanger la pâte à la fourchette. Laisser reposer 5 minutes.
Ajouter le beurre fondu et l'huile. Mélanger à la fourchette jusqu'à consistance homogène.

Cuire à feu moyen 3 c. soupe de pâte par pancake dans une poêle anti-adhésive. 2-3 min par côté ou jusqu'à une belle couleur dorée.

Notes :

Donne 5 pancakes

Vous pouvez servir avec nutella, bananes et petits fruits de la saison