

Pikelets

- 1 tasse de farine
- Une pincée de sel
- 2 c. à soupe de sucre
- 1 oeuf
- 1 tasse de lait
- 2 c. à soupe de beurre
- 1 c. à thé de sirop d'érable
- Huile pour la cuisson

Tamiser la farine et le sel au-dessus d'un bol et ajouter le sucre. Fouetter l'oeuf et le lait et verser en remuant sur la farine. Faire fondre à feu doux le beurre et le sirop et remuer afin de bien les mélanger avant de les ajouter à la préparation.

Graisser avec un peu d'huile ou de beurre le fond d'une plaque chauffante, lorsqu'elle est bien chaude, y déposer ici et là des c. à soupe de pâte. Cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'un côté soit doré et que des petites bulles se forment à la surface; retourner et faire dorer l'autre côté. Servir chaud avec du beurre ou froid avec de la confiture et de la crème fouettée.

(Source: Kat - Douceurs au palais, tirée du livre "**Quiches**")