

PANCAKES CHURRO



1 1/2 tasse de farine tout usage
1 c. à soupe levure (poudre à pâte)
2 c. à soupe de cassonade
1 c. à thé de sel (moi 1/2)
1/2 c. à thé de cannelle moulue
3/4 tasse de lait
1/2 tasse de crème sure
2 gros œufs
1 c. à thé d'extrait de vanille
1 c. à soupe de beurre
Sucre à la cannelle (moi 3 c. à soupe de sucre et 1 c. à thé de cannelle)
1/2 tasse de chocolat fondu (moi 1/4)

-Dans un grand bol, fouetter ensemble la farine, la poudre à pâte, la cassonade, le sel et la cannelle.

-Dans un autre bol, fouetter le lait et la crème sure, puis ajouter les œufs un par un.
Incorporer la vanille.

-Ajouter les ingrédients humides aux ingrédients secs et remuer avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'ils soient juste combinés.

-Faire fondre le beurre (moi huile) dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
Lorsque le beurre est mousseux, réduire le feu à moyen-doux et verser la pâte à crêpes dans la poêle. Cuire jusqu'à ce que des bulles commencent à se former dans la pâte et que la crêpe soit dorée en dessous, environ 3 minutes. Retourner et cuire l'autre côté jusqu'à ce qu'il soit doré, encore 3 minutes. Mélanger immédiatement les crêpes avec du sucre à la cannelle

-Répétez avec le reste de la pâte. Servir immédiatement avec du chocolat fondu.

Publié par ***Le coin recettes de Jos***