

Pancakes

Ustensiles nécessaires :



Ingrédients nécessaires :



- 250g de farine
- 2 sachets de sucre vanillé
- Arôme vanille liquide (3 bouchons)
- 2 œufs
- 250ml de lait
- 1 sachet de levure chimique
- 50g de beurre

Mesurer **250g de farine** avec le verre doseur :



Verser la farine dans le saladier à l'aide du saupoudreur :



Verser **2 sachets de sucre vanillé** :



Mélanger avec une cuillère.

Ajouter **2 bouchons d'arôme vanille** :



Mélanger avec une cuillère.

Casser **2 œufs** :



Verser **250ml de lait** avec le verre doseur :



Ajouter **250ml de lait** petit à petit avec le verre doseur tout en mélangeant avec le batteur à vitesse 1 :



Ajouter tout en mélangeant **1 sachet de levure chimique**.

Couper **50g de beurre** (1/4 de la plaquette) puis faire chauffer au micro-onde **40 secondes** :



Verser le **beurre liquide** dans le saladier :



Mélanger avec le batteur jusqu'à ce que ce soit liquide :



Verser 1 **bouchon d'arôme vanille** dans le saladier.

Verser dans le récipient rose :



Verser dans le pot avec le pot à Ketchup :



Injecter des petites quantités sur la poêle :



Un bon pancake doit avoir des trous.

Voici ce que l'on obtient :

