

Pancakes au mascarpone

Ingrédients (quantités que j'ai utilisé)

200 gr de farine

2 cc de levure chimique

2 bonnes cs de sucre

2 oeufs

8 cs de mascarpone à température ambiante

200 ml de lait

Mélanger les ingrédients un à un dans l'ordre cité ci-dessus

Chauffer une grande poêle à revêtement antiadhésif badigeonnée d'huile ou comme moi une crêpière électrique

Déposer une petite louche de pâte par pancake

Cuire 1 minute environ

Retourner les pancakes lorsque de petites bulles commencent à se former à la surface

Laisser cuire quelques secondes l'autre côté

