

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

PANCAKES AU LAIT RIBOT

Pour ~25 pancakes □ 8cm

50cl lait ribot - 250g farine T.55 - 1/2 sachet de levure chimique soit 6g - 30g sucre en poudre - 1 pincée de sel - 2 oeufs - 1 càs d'huile de pépins de raisin - + huile de pépins de raisin pour la cuisson -

Battre les oeufs avec le lait ribot. Ajouter la farine, le sucre, la levure et le sel (pas grave s'il y a des grumeaux). Ajouter l'huile et fouetter. Faire chauffer la poêle, huiler à l'aide d'un pinceau en silicone. Verser à l'aide d'une petite louche la pâte dans les formes. Laisser cuire jusqu'à apparition de bulles. Retourner et cuire encore 1 minute. Réserver sur une assiette.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr