

Aebleskiver, Pancake puffs ...



Ingédients:

- 187,5 g de farine tout usage (1 $\frac{3}{4}$ cup)
- 3,75 g de bicarbonate de soude ($\frac{3}{4}$ tsp)
- 5 g de baking powder (levure chimique) (1 tsp)
- 22,5 g de sucre semoule (1 $\frac{1}{2}$ tbsp)
- 2,5 g de sel ($\frac{1}{2}$ tsp)
- 3 oeufs (blancs et jaunes séparés)
- 187,5 ml de babeurre ou crème liquide (1 $\frac{3}{4}$ cup)

Pour la poêle:

- 4 cuillères à soupe de beurre fondu pour graissage (4 tbsp = 60 g)
-



(pour les mesures les j'ai utilisé les cuillères Guy Demarle, et la mesure TW de 250 ml).

Dans un cul de poule, mélanger au fouet les poudres: farine, levure, bicarbonate de soude et sel. Séparer les blancs et des jaunes dans un récipient différent. Mélanger la crème liquide (fleurette) et les jaunes d'œufs à la cuillère magique. Verser lentement le mélange dans le cul de poule avec les ingrédients secs. On obtient un mélange assez grumeleux. Battre les blancs à la cuillère magique, faire mousser. Incorporer à la première pâte au fouet.

Autour de ma table©

www.autourdematable.com



On obtient un mélange lisse assez épais type pâte à beignet.

Faire chauffer la poêle et beurrer au pinceau. Verser un peu de pâte dans chaque alvéole à l'aide de 2 cuillères à soupe. Attention pas trop car ça gonfle!!! Poser au centre une petite cuillère de garniture: confiture de framboises et Nutella® cette fois pour nous.



Recouvrir d'un peu de pâte, juste pour couvrir la garniture.

Laisser cuire un peu, les bords se détachent. A l'aide de 2 brochettes en bois, faire pivoter les pancakes sur eux même pour terminer la cuisson. Un demi-tour...



Laisser cuire et retirer de la poêle. Laisser refroidir sur un plat de service.



Saupoudrer de sucre glace....

A déguster sans retenue....

