

# pancakes

**Pour :** 6 à 8 pancakes

**Préparation :** 10 minutes

**Cuisson :** 20 minutes

3 oeufs

1 sachet de levure chimique

175 g de farine

2 cuillères à soupe de sucre

1 pincée de cannelle

50 g de beurre (pour ne pas que ça  
attache à la poêle)

20 cl de lait

3 cuillères à soupe d'huile (type  
tournesol)

1 cuillère à café de sel

Battre les oeufs, verser le  
lait avec les oeufs, rajouter  
le sucre

Dans un saladier, mettre la  
levure, la farine, la cannelle  
et le sel

Créer un puit, y rajouter les  
oeufs avec le lait et le sucre  
et l'huile, puis mélanger

Faire chauffer une poêle, y  
placer un peu de beurre

Une fois le beurre frémissant, verser une bonne louche de pâte

Quand vous voyez des petites bulles remonter sur toute la surface du  
pancake, le retourner

Laisser l'autre côté cuire pendant 1 à 2 minutes

Bien mettre du beurre entre chaque pancake

Rajouter du sirop d'érable

