

Pancakes au yaourt



QUANTITÉ

12 pancakes



PREPARATION

10 minutes



REPOS

Aucun



CUISSON

15 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

- 1 yaourt nature (environ 85g)
- 100g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 œuf
- 15g de sucre



Dans un saladier, versez le yaourt, la farine et la levure.

Mélangez bien.

Ajoutez l'œuf et le sucre puis mélangez à nouveau jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Faites chauffer une poêle à feu fort, mais pas au maximum.

Ajoutez une noisette de beurre ou un filet d'huile et répartissez-le sur la surface de la poêle.

Déposez une grosse cuillère à soupe de pâte dans la poêle et étalez-la en formant un rond d'environ 5cm de diamètre.

Lorsque la face en contact avec la poêle est dorée et se décolle facilement (environ 2-3 minutes), retournez votre pancake et laissez cuire à nouveau 2 minutes.

Si votre poêle est assez grande, vous pouvez faire cuire plusieurs pancakes en même temps.