

Pancakes



Dessert **Facile**

Pour : 5 personnes

Préparation : 10 mn

Repos : 1 h

Cuisson : 20 mn

Ces petites crêpes sont délicieuses avec du sirop d'érable !

Ingrédients

- 150 g de farine
- 100 féculé de maïs
- 25 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 0.5 sachet levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 oeuf
- 30 cl de lait

Préparation

- 1 Mélangez la farine, la féculé de maïs, les sucres, la levure et le sel dans un saladier.
- 2 Ajoutez l'oeuf puis le lait.
- 3 Laissez reposer la pâte obtenue une heure.
- 4 Au bout de ce temps, faites cuire vos 10 pancakes (1 petite louche de pâte par pancake) une par une, dans une petite poêle légèrement beurrée, quelques instants de chaque côté.
- 5 Servez vos pancakes chauds ou froids, avec du sirop d'érable ou tout autre garniture de votre choix.

Proposé par



La petite fille de Madeleine

Je suis votre guide sur iTerroir et sur CertiFerme.com.

Rejoignez-moi sur [mon journal iTerroir](#), [mon blog](#). Vous y trouverez mes recettes de cuisine, des bonnes idées, des conseils et aussi de l'aide et des infos pour bien utiliser les blogs du Village.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

