

# Pancakes à l'américaine

- La meilleure recette facile des pancakes à l'américaine!



## Ingrédients :

- 1 tasse et demie (375 ml) de farine
- 3 cuillères à thé et demie de poudre à pâte (levure chimique)
- 1 cuillère à thé de sel
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 tasse et 1/4 (315 ml) de lait
- 1 œuf
- 3 cuillères à soupe de beurre fondu
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille
- (Optionnel) sirop d'érable pour servir

## Préparation :

1. Mélanger la farine, la poudre à pâte, le sel et le sucre ensemble.
2. Dans un autre bol, fouettez le lait avec l'œuf.
3. Ajouter le mélange de lait aux ingrédients secs et mélanger jusqu'à homogénéité.
4. Ajouter le beurre fondu et l'extrait de vanille.
5. Chauffer votre casserole légèrement graissée feu moyen.
6. Ajouter une partie du mélange. Retourner quand ça commence à faire des bulles.
7. Faire cuire pour un autre 2 minutes.
8. Recommencer pour chaque crêpe.

“

*Si vous aimez les bonnes crêpes épaisses... C'est une recette vraiment parfaite et facile à préparer!*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)