

Pancakes aux fruits frais

Ingrédients

- 150 grammes de farine
- 1 c. à café de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 2 c. à soupe de sucre en poudre
- 1 œuf
- 25 grammes de beurre fondu et légèrement refroidi
- extrait de vanille
- 15 centilitres de lait
- 100 grammes de fruits rouges
- 1 sachet de sucre vanillé
- sucre glace

Préparation

Cette recette peut se faire avec des fruits rouges congelés mais les fraises de France sont là.

Mettre les fruits dans un bol et saupoudrer de sucre vanillé

Mélanger et réserver.

Dans un saladier, mélanger la farine, la levure et le sucre avec une pincée de sel. Dans un autre récipient, battre au fouet l'œuf, ajoute le beurre fondu, la vanille et le lait, les incorporer à la première préparation pour former une pâte épaisse. Laisser reposer la pâte une heure.

Faire chauffer une poêle avec un peu de matière grasse. Quand la poêle est bien chaude, verser la pâte en petites galette bien rondes.

Quand de petits trous apparaissent à la surface de la pâte, enlevez les cercles, retournez et faites cuire l'autre côté jusqu'à ce que les pancakes soient dorés.

Servir-avec des fruits rouges par exemple des fraises sur le dessus et saupoudrés de sucre glace ou avec ...du beurre, du miel, du sirop d'érable, de la confiture, de la glace,de la crème fouettée