

Recette de la semaine : les pancakes moelleux

Avant de commencer à cuisiner tu vas devoir compléter toutes les zones grisées. Pour cela, tu auras besoin du tableau de conversion (Essaie de le tracer sur ton cahier de brouillon.)

Puis remplis la colonne jaune, c'est la quantité d'ingrédients dont tu auras besoin pour faire la recette pour 6 personnes.

- Difficulté : Facile
- Préparation : un quart d'heure = min
- Repos : une demie heure = min
- Temps total de l'activité : 65 min = h et min



	Ingrédients pour 12 personnes	Ingrédients pour 6 personnes	
A	4 oeufs	4 oeufs oeufs
B	10 000 cg de beurre demi-sel ou 10 000 cg de beurre et 2 pincées de sel g de beurre demi-sel ou g de beurre et 2 pincées de sel g de beurre demi-sel ou g de beurre et 2 pincées de sel
C	7 dl de lait mL de lait mL de lait
D	60 dag de farine g de farine g de farine
E	1 000 dg de sucre en poudre g de sucre en poudre g de sucre en poudre
F	4 sachets de levure chimique	4 sachets de levure chimique sachets de levure chimique
	Huile neutre	Huile neutre	Huile neutre

- 1 Mélanger la farine, la levure et le sucre dans un grand saladier.
- 2 Faire fondre le beurre dans le lait légèrement tiédi et verser sur le mélange précédent.
- 3 Ajouter les œufs légèrement battus et mélanger au fouet.
- 4 Laisser reposer une demie heure **(..... min)** à température ambiante.
- 5 Chauffer une grande poêle à revêtement antiadhésif, la badigeonner d'huile et y déposer une petite louche de pâte par pancake.
- 6 Cuire 60 secondes **(.....min)** environ et retourner le pancake lorsque de petites bulles commencent à se former à la surface. Laisser dorer le second côté.