

Pancakes moelleux aux fraises

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

135 grammes de farine
1 cuillerée à thé de poudre à lever
1⁄2 cuillerée à thé sel
2 cuillères à soupe de sucre
130 ml de lait
1 œuf
2 cuillères à soupe de beurre fondu
1 noisette de beurre
sirop d’érable (+ beurre)
de sucre impalpable

Méthode de préparation

1. **Passez la farine et la poudre à lever au tamis dans un récipient. Ajoutez le sel et le sucre.**
2. **Dans un autre récipient, mélangez le lait et l’œuf. Ajoutez 2 cuillères à soupe de beurre fondu. Versez le mélange au lait dans le mélange de farine et fouettez pour bien l’incorporer. Laissez reposer pendant un petit quart d’heure.**
3. **Faites chauffer une poêle antiadhésive et laissez fondre le beurre. Déposez de petites portions de pâte dans la poêle et laissez-les cuire à feu doux. Retournez les pancakes et poursuivez la cuisson.**
4. **Garnissez chaque pancake de fraises, de sirop d’érable, d’un peu de beurre et de sucre glace.**