



# 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.