

## PANCAKES ULTRA MOELLEUX



*Temps de préparation: 5mn - Temps de cuisson: 20mn - Nombre de portions: 10*

### Ingrédients:

- 2 Oeufs
- 1 sachet Sucre vanillé
- 150g Lait
- 1cc Levure chimique
- 2cs Sucre
- 2 pincées Sel
- Pour la cuisson Beurre

### Préparation:

- Séparer 2 blancs d'œufs des jaunes. Mettre 2 jaunes dans le bol et réserver les blancs. Ajouter un sachet de sucre vanillé, 150g lait, 1cc levure, 125g farine, 2cs sucre et une pincée de sel. Mélanger 10 sec/vitesse 5. Réserver et rincer le bol.
- Nettoyer le bol et le sécher: Dans le bol, placer les blancs d'œufs avec 1 pincée de sel. Insérer le fouet et battre 1 min 30 sec/vitesse 3.5. Avec la spatule, mélanger délicatement les blancs en neige avec la première préparation.
- Dans la poêle à pancake beurrée, verser une louche de pâte et faire cuire 1 à 2 min de chaque côté. Renouveler l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.