

Pancakes au yaourt (menthe-chocolat)



Pour une quinzaine de pancakes :

230 g de farine

2 CS de sucre

2 cuillères à thé de levure

1 cuillère à thé de bicarbonate

50 cl (environ 450 g) de yaourt

(ici, du Yop + 1 crème dessert choco-menthe)

80 ml d'eau (+/- selon la fluidité de la pâte)

2 œufs battus

- Dans un saladier, mélanger farine, sucre, levure et bicarbonate de soude.
- Dans un autre récipient, battre les œufs, le yaourt et la moitié de l'eau. Incorporer le mélange dans le saladier avec les ingrédients secs, sans trop mélanger vigoureusement.
- Faire chauffer une poêle et la graisser avec un peu de beurre.
- Verser une petite quantité de pâte (*style louche à fruits au sirop*) dans la poêle et dès que les bulles se forment à la surface, retourner le pancake.
- Cuire encore 30 secondes environ, jusqu'à ce que les 2 faces soient dorées et déposer les pancakes sur un plat.

SANDS
SANDS