**Pancakes légers et vite réalisés**

Pour 9 pancakes :

- 250 g de farine blanche bio ou 165 g de farine blanche bio + 85 g de farine complète bio - 2 oeufs- 300 mL de lait- 100 mL d'eau- 1 sachet de levure chimique

Mélanger tous les ingrédients au mixeur et c'est tout !

Cuire dans une petite poêle chaude que vous huilez une première fois. Ca fait des petites bulles et quand le tour du pancake est cuit (mais pas le centre), le retourner pour quelques secondes.

Déguster avec ce que vous voulez, salé comme sucré. Ces pancakes se conservent très bien quelques jours dans de l'alu.

[](http://storage.canalblog.com/33/37/479194/57194427.jpg)