

Pancakes coco-citron

Pour 20 pancakes

2 œufs

300g de farine

400ml de lait

80g de sucre

2 cuil à café de levure en poudre

90g de poudre de coco

Le zeste râpé d'1 citron bio

Dans un grand bol cassez les œufs, ajoutez le sucre et le lait mélangez puis incorporez la farine et la levure. Mélangez bien, au besoin passez un coup de mixer à bras pour éliminer les grumeaux avant d'ajouter le zeste du citron et la poudre de coco. Laissez reposer la pâte pendant 1 heure à température ambiante sans couvrir.

Avant de la faire cuire donnez un léger coup de fouet à la pâte.

Huilez une grande poêle et faites la chauffer. Faites cuire vos pancakes en déposant une petite louche de pâte dans la poêle chaude (sinon c'est des crêpes). Vous pouvez déposer 2 ou 3 louches de pâte à la fois si votre poêle est assez grande, ce sera plus rapide. Quand des petites bulles apparaissent en surface c'est que vous pouvez retourner votre pancakes, 1 ou 2 minutes de l'autre coté et c'est prêt!!!