

Pancakes à la bergamote

Pour 15 pancakes

2 œufs

275ml de lait d'amande

200g de farine

1 sachet de levure chimique

2 cuil à soupe de sucre

1 bergamote (jus et zeste)

Prélevez le jus et le zeste de la bergamote.

Fouettez les œufs avec le sucre, incorporez le lait d'amande, la farine, la levure et pour finir le jus et le zeste de bergamote. Mélangez bien et mixez la pâte si elle présente des grumeaux.

Huilez une grande poêle et faites la chauffer, versez un peu de pâte dans la poêle et quand elle commence à faire des bulles retournez-la, encore quelques minutes de cuisson sur la deuxième face et c'est prêt. Si votre poêle est assez grande vous pouvez faire cuire 2 à 3 pancakes en même temps.

Le Gouter est prêt !!!!