



# MES PANCRÊPES

## INGRÉDIENTS

**2 OEUFS ENTIERS**

**50 GRAMMES DE SUCRE  
SEMOULE**

**62 GRAMMES DE MAÏZE-  
NA**

**62 GRAMMES DE FARINE  
T45**

**1 SACHET ET DEMI DE LEVURE  
CHIMIQUE (16G)**

**1/2 CUILLÈRE À CAFÉ DE  
VANILLE EN POUDRE**

**5 CL DE LAIT ENTIER**

**60 GRAMMES DE PERLE  
DE SUCRE OU SUCRE DÉCOR**



1. Casser vos deux oeufs dans une jatte, ajouter le sucre semoule et fouetter.
2. Ajouter la maïzena, la farine, la levure et la vanille. Fouetter afin d'obtenir une pâte homogène.
3. Ajouter le lait et sucre décor. Remuer à la marise.
4. Attendre 5 minutes le temps de finir de préparer votre petit déjeuner. Votre pâte va fermenter du fait d'une quantité importante de levure mais cela est nécessaire pour avoir une texture légère lors de la cuisson.
5. Former des tas de pâtes d'environ 10cm dans une poêle chaude et beurrer. **ASTUCE:** Personnellement j'utilise la cuillère à former les boules de glaces. Pile poil la quantité qu'il faut !!
6. Faire cuire 2 min puis retourner et laisser juste le temps de cuire l'autre côté (à peine 20 secondes). Ainsi l'intérieur restera complètement moelleux. Renouveler l'opération et surtout manger chaud !!!

