**PANCAKES**

**INGRÉDIENTS :**

* **2 œufs**
* **150 ml de lait**
* **1 sachet de sucre vanillé (ou 1 cuillère à café d’extrait de vanille)**
* **125 g de farine**
* **1 cuillère à café de levure chimique**
* **2 cuillères à soupe de sucre en poudre**
* **1 pincée de sel**
* **Huile pour la cuisson**
1. Dans un grand bol, mélange les ingrédients secs : farine, sucre en poudre, levure, sel, sucre vanillé
2. Dans un autre bol, mélange les 2 jaunes d’œuf (garde les blancs dans un 3ème saladier) avec le lait puis ajoute aux ingrédients secs. Laisse reposer 30 min.
3. Bats les 2 blancs en neige et ajoute-les directement à la préparation. Mélange délicatement.
4. Dépose, dans une poêle chaude et beurrées, des petites louches de pâtes et faire cuire à feu doux environ 1 minute de chaque côté.

**RÉGALE-TOI !!!**

* **Petites astuces :**
* **Tu peux rajoute des pépites de chocolats**
* **Tu peux rajouter du sucre vanillé pour un goût plus vanillé**