

# Pancakes ultra moelleux (pour 12 pancakes)



Rien de tel que des pancakes pour commencer un dimanche 😊  
Les ingrédients de la recette, le sirop d'érable, le miel et la pâte à tartiner sont disponibles au magasin bien sûr 😊

Préparation : 10 minutes  
Repos : 20 minutes  
Temps total : 30 minutes

## Ingrédients

2 œufs  
130 g de farine  
150 ml de lait demi écrémé  
2 cuillères à soupe de sucre  
1 cuillère à café de levure chimique  
1 pincée de sel

## Préparation

Mélangez farine, levure, sucre et sel. Ajoutez le lait petit à petit ainsi que les jaunes d'œufs. Laissez reposer.

Montez les blancs en neige. Incorporez les délicatement au reste de la préparation. C'est le secret pour des pancakes super méga moelleux 😊

Pour la cuisson, il faut les retourner quand des bulles se forment à la surface 😊