

Les  
pancakes  
gourmands  
de Pauline



# INGRÉDIENTS

## PANCAKES GOURMANDS



-30g de sucre  
-2 sachets de sucre  
vanillé  
-1 sachet de levure  
chimique  
-250g de farine

-75 ml d'huile  
-3 œufs  
-15 cl de lait  
-Pâte à tartiner

# ÉTAPE 1



Mélangez les sucres  
et la levure



# ÉTAPE 2



Ajoutez la farine et  
mélangez à nouveau

# ÉTAPE 3



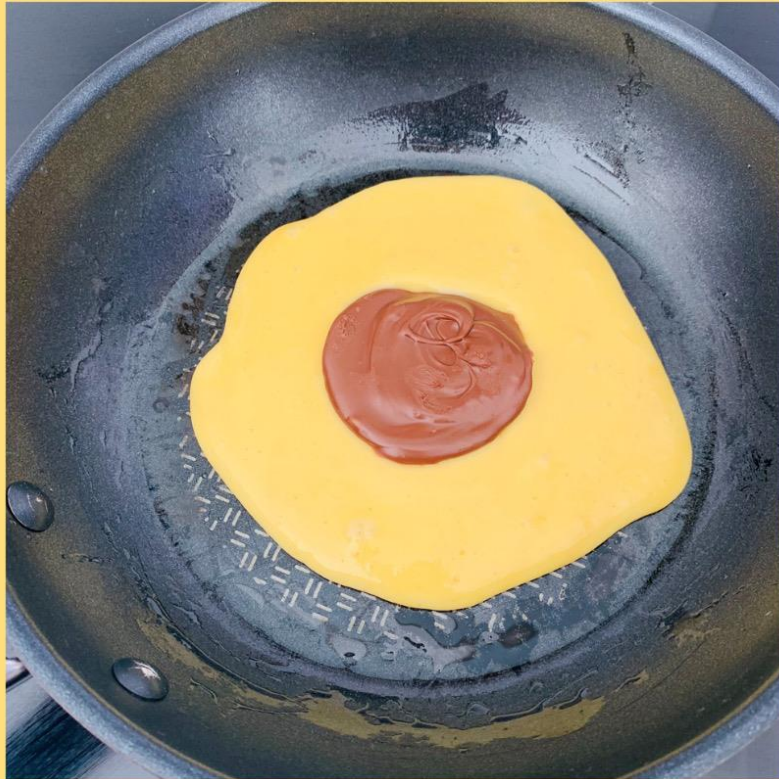
Finir par ajouter  
les œufs, l'huile et  
le lait

# ÉTAPE 4



Une fois le mélange  
bien homogène,  
réservez au frais  
pour 1h

# ÉTAPE 5



Dans une poêle  
huilée, versez une  
cuillère à soupe de  
pâte à pancake et  
ajoutez y (au  
centre) une cuillère  
à café de pâte à  
tartiner



# ÉTAPE 6



Recouvrez la pâte à  
tartiner avec un peu  
de pâte, et  
retourner votre  
pancake quand il  
commence à faire des  
bulles sur le dessus



# ÉTAPE 7



Répétez les deux  
dernières étapes  
jusqu'à ne plus  
avoir de pâte et  
dégustez !