**Recette de la semaine : les pancakes moelleux**

**(recette testée et approuvée par la maîtresse )**

**Avant de commencer à cuisiner tu vas devoir compléter toutes les zones grisées.**

**Puis, tu devras remplir la colonne jaune, c’est la quantité d’ingrédients dont tu auras besoin pour faire la recette pour 4 ou 2 personnes. Pour t’aider, tu peux utiliser la leçon sur les doubles et les moitiés. .**

* Difficulté : Facile
* Préparation : **un quart d’heure = ……. min**
* Repos : **une demie heure = ….... min**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

1. Mélanger la farine, la levure et le sucre dans un grand saladier. Creusez un puits.

**2** Creusez un puits, ajoutez les œufs légèrement battus, le beurre fondu et un peu de lait puis [travaillez](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/astuces-termes-et-tours-de-main/1958069-travailler-definition/) la pâte.

**3**Mouillez progressivement avec le reste du lait jusqu'à ce que la pâte forme un ruban

**4**  Laisser reposer une demi-heure **(…… min)** à température ambiante.

**5** Chauffer une grande poêle à revêtement antiadhésif, la badigeonner d’huile et y déposer une petite louche de pâte par pancake.

**6**  Cuire 60 secondes **(……min)** environ et retourner le pancake lorsque de petites bulles commencent à se former à la surface. Laisser dorer le second côté.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Ingrédients**pour **8 personnes** | **Ingrédients**pour **4 personnes** | **Ingrédients**pour **2 personnes** |
| **A** | **4** oeufs | **……** oeufs | **……** oeufs |
| **B** | **100 g** de beurre demi-selou **100 g** de beurre et **2** pincées de sel | **…… g** de beurre demi-selou **…… g** de beurre et **2** pincées de sel | **…… g** de beurre demi-selou **…… g** de beurre et **2** pincées de sel |
| **C** | **600 ml** de lait | **…… mL** de lait | **…… mL** de lait |
| **D** | **500 g** de farine | **…..…. g** de farine | **…..…. g** de farine |
| **E** | **120 g** de sucre en poudre+ **2** sachets de sucre vanillé | **…..…. g** de sucre en poudre + ……. sachet de sucre vanillé | **…..…. g** de sucre en poudre + ……. sachet de sucre vanillé |
| **F** | **2** sachets de levure chimique | **……** sachets de levure chimique | **……** sachets de levure chimique |
|  | Huile neutre | Huile neutre | Huile neutre |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**Petit problème de recherche en Bonus !**

**La maîtresse a utilisé 1 kg de farine pour sa recette de Pancakes.**

**Pour combien de personnes a-t-elle cuisiné ?**

Calcul/Conversion : …………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………

Phrase de réponse : …………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………