

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 = **15 min**
- Repos : une demi-heure = **30 min**



- 1 Mélanger la farine, la levure et le sucre dans un grand saladier. Creusez un puit.
- 2 Creusez un puits, ajoutez les œufs légèrement battus, le beurre fondu et un peu de lait puis travaillez 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 (**30 minutes**) 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 (**1 minute**) 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	...2... oeufs	...1... oeuf
B	100 g de beurre demi-sel ou 100 g de beurre et 2 pincées de sel	...50... g de beurre demi-sel ou ...50... g de beurre et 2 pincées de sel	...25... g de beurre demi-sel ou ...25... g de beurre et 1 pincées de sel
C	600 ml de lait	...300... mL de lait	...150... mL de lait
D	500 g de farine250.... g de farine125.... g de farine
E	120 g de sucre en poudre + 2 sachets de sucre vanillé60.... g de sucre en poudre + ...1... sachet de sucre vanillé30.... g de sucre en poudre + ...La moitié d'1... sachet de sucre vanillé
F	2 sachets de levure chimique	...1... sachet de levure chimique	La moitié d'1 sachet de levure chimique
	Huile neutre	Huile neutre	Huile neutre

... est le double de

... est le double de

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 : 1 kg = 1 000 g

(500 g de farine x 2 = 1 000g)

1 000 g c'est le double de 500 g

(8 personnes x 2 = 16 personnes)

16 personnes c'est le double de 8 personnes

Phrase de réponse : La maîtresse a cuisiné pour 16 personnes !

Et comme nous sommes confinés, elle a tout mangé ! Hihhi !