

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 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 (**..... 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-sel ou 100 g de beurre et 2 pincées de sel g de beurre demi-sel ou g de beurre et 2 pincées de sel g de beurre demi-sel ou 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	80 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 sachet de levure chimique sachet 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 :

.....