

# 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 puits.
- 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.

	<b>Ingrédients</b> pour <b>8 personnes</b>	<b>Ingrédients</b> pour <b>4 personnes</b>	<b>Ingrédients</b> pour <b>2 personnes</b>
<b>A</b>	4 oeufs	...2... oeufs	...1... oeuf
<b>B</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
<b>C</b>	600 ml de lait	...300... mL de lait	...150... mL de lait
<b>D</b>	500 g de farine	....250.... g de farine	....125.... g de farine
<b>E</b>	80 g de sucre en poudre + 2 sachets de sucre vanillé	....40.... g de sucre en poudre + ...1... sachet de sucre vanillé	....20.... g de sucre en poudre + ...La moitié d'1... sachet de sucre vanillé
<b>F</b>	2 sachets de levure chimique	...1... sachet de levure chimique	<b>La moitié d'1</b> 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 ! )