

# 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 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.

	<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	..... oeufs	..... oeufs
<b>B</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
<b>C</b>	600 ml de lait	..... mL de lait	..... mL de lait
<b>D</b>	500 g de farine	..... g de farine	..... g de farine
<b>E</b>	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
<b>F</b>	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 : .....

.....