



Mini pancakes : 6 recettes pour plus de plaisir

[DÉJEUNERS-BRUNCHS](#) - [DESSERTS](#) - [POISSONS](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#)



NOMBRE DE PORTION : 60-70

TEMPS DE PRÉPARATION :
10 MIN

TEMPS DE CUISSON :
15-20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 ½ tasse de farine tout-usage
- 2 c. thé de poudre à pâte
- ½ c. thé de sel
- 1 ¼ tasse de lait
- 1 œuf
- 3 c. table de beurre fondu
- ½ c. thé d'extrait de vanille

Garniture :

- Sirop d'érable
- Lait

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F si vous choisissez la cuisson au four.
2. Dans un bol, mélanger les ingrédients secs.
3. Dans un autre bol, mélanger les ingrédients liquides.
4. Mélanger les ingrédients secs et humides. Bien fouetter jusqu'à obtention d'un mélange lisse.
5. Mettre le mélange dans une bouteille avec un petit embout ou une vieille bouteille de ketchup propre. Ça vous aidera à verser délicatement le mélange pour faire des petits pancakes.

1^{re} option : cuisson au four

1. Couler des petits ronds du mélange de pancake sur une plaque recouverte de papier parchemin. Enfourner pendant 12-14 minutes en retournant les pancakes à la mi-cuisson. Cette méthode de cuisson rend les petits pancakes plus secs ce qui, à mon avis, est parfait pour en faire des céréales.
2. Déposer les mini pancakes dans un bol. Couler un peu de sirop sur les pancakes et couvrir de lait. Déguster rapidement.

2^e option : cuisson au poêlon

1. Couler des petits ronds du mélange de pancake dans un poêlon antiadhésif. Cuire à sec sans corps gras. Cuire 1 à 2 minutes et retourner les pancakes. Retirez de la poêle et recommencer jusqu'à ce qu'il ne reste plus de mélange.
2. Déposer les mini pancakes dans un bol. Couler un peu de sirop sur les pancakes et couvrir de lait. Déguster rapidement.