

LES VRAIS PANCAKES AMÉRICAINS INRATABLES (MÉTHODE 2 RAPIDE)

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/pancakes-americaains/>

Une recette de véritables pancakes à la saveur excellente, avec une texture hyper aérienne et faciles à réaliser !

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Américaine

Plats : Pancake, Petit-Déjeuner Et Goûter,

Ingrédients

Pour 8 Pancakes, 14 cm de diamètre

*Bol 1

2 Oeufs 100 grammes

40 grammes de Sucre

30 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

20 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena)

75 grammes d'Huile de pépins de raisins 7,5 Centilitres/75 Millilitres. Ou huile neutre

*Bol 2

250 grammes de Farine de type 45 de préférence

20 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

1 pincée de Sel

*Bol 3

350 grammes de Buttermilk

Pour 10 Pancakes, 14 cm de diamètre

*Bol 1

2,5 Oeufs 125 grammes

50 grammes de Sucre

37,5 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

25 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena)

93,7 grammes d'Huile de pépins de raisins 9,37 Centilitres/93,7 Millilitres. Ou huile neutre

*Bol 2

312,5 grammes de Farine de type 45 de préférence

25 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

LES VRAIS PANCAKES AMÉRICAINS INRATABLES (MÉTHODE 2 RAPIDE)

1 pincée de Sel

*Bol 3

437,5 grammes de Buttermilk

Pour 12 Pancakes, 14 cm de diamètre

*Bol 1

3 Oeufs 150 grammes

60 grammes de Sucre

45 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

30 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

112,5 grammes d'Huile de pépins de raisins 11,25 Centilitres/112,5 Millilitres. Ou huile neutre

*Bol 2

375 grammes de Farine de type 45 de préférence

30 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

1 pincée de Sel

*Bol 3

525 grammes de Buttermilk

Pour 4 Pancakes, 14 cm de diamètre

*Bol 1

1 Oeuf 50 grammes

20 grammes de Sucre

15 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

10 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

37,5 grammes d'Huile de pépins de raisins 3,75 Centilitres/37,5 Millilitres. Ou huile neutre

*Bol 2

125 grammes de Farine de type 45 de préférence

10 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

1 pincée de Sel

*Bol 3

175 grammes de Buttermilk

Instructions

Voici la recette en vidéo :