

Pancakes noisette & praliné

Catégorie : Gaufres & crêpes

Ingrédients

- 50g de poudre de noisette
- 190g de lait
- 20g de beurre
- 50g de praliné noisette
- 1 œuf
- 1 sachet de levure chimique

Préparation

1. Recette :Faites un beurre noisette et laissez-le refroidir.
2. Mélangez l'œuf avec le lait, puis ajoutez le beurre refroidi et le praliné.
3. Ajoutez ensuite la farine, la poudre de noisette et la levure, puis laissez la pâte reposer pendant environ une demi-heure.
4. Versez ensuite une petite louche de pâte dans une poêle légèrement graissée.
5. Quand le pancake fait des bulles, retournez-le et laissez-le cuire encore 1 à 2 minutes.
6. Continuez jusqu'à épuisement de la pâte.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com