

Savannah

Lucas Delaunay

Home

Français
Pancakes

Dans un grand bol il faut mélanger les ingrédients secs:

- 125g de farine.

- 1 cc à café de levure chimique ou du bicarbonate.

- 2 cc à soupe de sucre

- 1 pincée de sel

- 1 sachet de sucre vanillé ou une cuillère à café d'extrait de vanille

Dans un autre bol il faut mélanger les ingrédients non secs: 2 œufs avec

- 150ml de lait demi-crème

Puis mélanger le bol sec avec le bol non sec pour obtenir une pâte en la mélangeant.

Dans un petit bol battre les blancs en neige et juste après ajouter la pâte.

Pendant ce temps faire chauffer une poêle avec du beurre ou de l'huile pour y mettre la pâte juste après.

Savannah
Lucas-debunay

5eme D

Anglais
Parcours

In a large bowl, mix the dry ingredients:
125g Flour
1C^o teaspoon of baking powder or baking soda
2C^o tablespoon of sugar.
1 pinch of salt.
1 sachet of vanilla sugar or a teaspoon. vanilla extract

In another bowl, mix the non-dry ingredients:
2 eggs with 150ml semi-skimmed milk
Then mix the dry bowl with the non-dry bowl to obtain a paste by mixing it.

In a small bowl beat the egg whites until stiff and just after adding the paste.
During this time make heated a pan with butter or oil to put the leg just after.

Savannah

Lucas de la Cruz

50mg

el papiñol
panqueses

En un tazón grande, mezcle los ingredientes secos:
1/2 kg de harina
1/6 cucharadita de levadura en polvo o bicarbonato de sodio
2/3 cucharada de azúcar
1 pizca de sal
1 sobre de azúcar de vainilla o una cucharada de extracto de vainilla.

En otro tazón mezclar los ingredientes no secos:
2 huevos con 150ml de leche semidesnatada
Luego mezcle el cuenco seco con el cuenco no seco para obtener una pasta mezclando.

En un tazón pequeño batir las claras hasta que estén firmes y justo después de añadir la pasta. Durante este tiempo se hizo calentar una sartén con mantequilla o aceite para poner la pizca justo después.