

Flora Bibis

Recette de pancakes (en français) pour 4 personnes :

- Ingredient :
- 1 pincée de sel.
 - 250 g de farine.
 - 30 g de sucre semoule.
 - 2 œufs.
 - 1 sachet de levure traditionnelle.
 - 65 g beurre doux.
 - 30 cl de lait.

Étape 1 :

Faire fondre le beurre, dans une casserole à feu doux ou dans un bol au micro-ondes.

Étape 2 :

Mettre la farine, la levure et le sucre dans un saladier. Mélanger et creuser un puits.

Étape 3 :

Ajouter ensuite les œufs entiers et fouetter l'ensemble.

Étape 4 :

Incorporer le beurre fondue, fouetter puis délayer progressivement le mélange avec le lait afin d'éviter les grumeaux.

Étape 5 :

Laisser reposer la pâte au minimum 1 heure au réfrigérateur.

Étape 6 :

Dans une poêle chaude et légèrement huilée, faire cuire comme des crêpes, mais en les faisant plus petites. Réserver chaud et déguster.



Pancakes recipe (in english) for 4 people :

Ingredients :

- 1 pinch of salt.
- 250g of flour.
- 30g of caster sugar.
- 2 eggs.
- 1 sachet of traditional yeast.
- 65g of unsalted butter.
- 30cl of milk.

Step 1 :

Melt the butter, in a saucepan over low heat or in a microwave.

Step 2 :

Put the flour, baking powder and sugar in a bowl. Mix and dig a well.

Step 3 :

Then add the whole eggs and whisk together.

Step 4 :

Incorporate the melted butter, whisk then gradually dilute the mixture with the milk to avoid lumps.

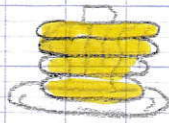
Step 5 :

Let the dough rest for at least 1 hour in the refrigerator.

Step 6 :

In a hot, lightly oiled pan, cook like pancakes, but

make them smaller. Reserve hot and enjoy.



Receta de panqueques (en español) para 4 personas:

- Ingrediente:
- 1 pizca de sal.
 - 250g de harina.
 - 30g de azúcar en polvo.
 - 2 huevos.
 - 1 sobre de levadura tradicional.
 - 65g de mantequilla sin sal.
 - 30 cl de leche.

Etapa 1:

Derretir la mantequilla, en una cacerola a fuego lento o en un bol en el microondas.

Etapa 2:

Poner la harina, la levadura en polvo y el azúcar en un bol. Mezclar y cavar un pozo.

Etapa 3:

Luego agregue los huevos enteros y mezcle.

Etapa 4:

Incorporar la mantequilla derretida, batir y luego diluir gradualmente la mezcla con la leche para evitar grumos.

Etapa 5:

Dejar reposar la masa durante al menos 1 hora en el frigorífico.

Etapa 6:

EN una sartén caliente y ligeramente aceitada, cocine como panqueques, pero haciéndolos más pequeños.
Reserva caliente y disfrutah.

