

TAP CUISINE

NOS APPRENTI (ES) CUISINIER VOUS PROPOSE LEUR RECETTE DU MARDI 18 AVRIL 2017 :

Pancakes au lait concentré sucré

Ingrédients : 6 pers

- 300g de farine
- 1 btes de lait concentré sucré Nestlé 397g
- 4 œufs
- ½ sachet de levure chimique
- La boîte de lait concentré remplie d'eau
- Huile de tournesol pour la poêle

Préparation :

1. Dans un saladier mélanger les jaunes d'œufs, le lait concentré sucré, l'eau, la levure et la farine.
2. Battre les blancs d'œufs en neige et les ajouter au mélange.
3. Dans une poêle chaude et huilée, faire cuire les pancakes 1 minute sur chaque face à feu doux.
4. Déguster nature ou avec de la confiture, Nutella, sirop d'érable

