

Pancakes aux pommes râpées

Super moelleux et délicieux



Ces pancakes aux pommes râpées sont très délicieux. Ils sont excellents pour le petit déjeuner. Leur pâte super moelleuse ravira vos papilles. Ces pancakes sont vraiment irrésistibles. Réalisez-les en quelques minutes et régalez-vous !

Préparation : 12 minutes Cuisson : 10 minutes Portions : 8

Ingrédients

150 g de lait
200 g de farine
½ càc de poudre de cannelle
1 càc de levure chimique
100 g de pommes râpées

70 g de sucre
1 œuf
1 filet d'huile

Préparation

Comment faire les pancakes aux pommes râpées ?

Fouetter les œufs entiers et le sucre dans un bol.
Ajouter le lait, la farine, puis la levure et la cannelle.
Laver la pomme, la râper et l'incorporer à la préparation.
Badigeonner une poêle antiadhésive d'huile.
Y verser un peu de pâte en l'étalant sur tout le fond.
Faire cuire des deux côtés.
Servir les pancakes aux pommes râpées.