

Les pancakes à la banane de Myriam

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 50 cl de lait
- 1 banane très mûre
- 3 œufs
- 1 cuillère à soupe de levure
- 1 pincée de sucre
- 1 pincée de sel
- 30 g de beurre fondu.



Étapes :

- Mélangez rapidement tous les ingrédients
- Laissez reposer 30 minutes !
- Faites chauffer une poêle à crêpes
- Versez des petites louches de pâte. Dès que les bulles apparaissent, retournez le pancake et laissez-le cuire quelques secondes.
- Servez tiède. Vous pouvez ajouter un peu de sucre, du beurre, de la confiture ou bien du sirop d'érable.

Bon appétit !