

🥞 Pancakes au yaourt : moelleux, simples et délicieux



Envie d'un petit-déjeuner réconfortant ou d'un goûter savoureux ? Les pancakes au yaourt sont la recette idéale pour régaler petits et grands ! Grâce à leur texture moelleuse et leur goût légèrement acidulé, ils deviendront vite un incontournable de votre cuisine. Et le secret, c'est tout simplement... le yaourt ! Nature ou aromatisé (framboise, vanille...), il apporte une touche fondante irrésistible à la pâte.



Voici ce qu'il vous faut pour environ 10 pancakes bien dodus :

- 🍴 2 œufs + 40 g d'eau
- 🍴 2 yaourts (nature ou parfumés selon votre envie)
- 🍴 200 g de farine
- 🍴 1/2 sachet de levure
- 🍴 20 à 30 g de sucre (ou un sachet de sucre vanillé si yaourt nature)

Battez les œufs avec l'eau, ajoutez les yaourts et mélangez bien. Incorporez ensuite la farine, la levure et le sucre. La pâte doit être lisse et un peu épaisse.

Faites chauffer une poêle légèrement huilée, puis déposez-y des petits tas de pâte. Dès que des bulles apparaissent à la surface, retournez les pancakes. Faites dorer l'autre face... et savourez ! 😊

✨ Servez-les avec du sirop d'érable, de la confiture, des fruits frais ou un simple voile de sucre glace. Une recette facile, rapide et inratable à partager sans modération !