



American pancakes à la banane



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

135 grammes de farine
1 cuillerée à thé de poudre à lever
1/2 cuillerée à thé sel
2 cuillères à soupe sucre blond
130 ml de lait
1 œuf (battu)
2 cuillères à soupe de beurre (fondu + un peu pour cuire)
2 bananes (en rondelles)
4 cuillères à soupe de sirop d'érable (of agavesiroop)
copeaux de coco

Méthode de préparation

- 1.** Passez la farine et la poudre à lever au tamis dans un récipient. Ajoutez le sel et le sucre.
- 2.** Dans un autre récipient, mélangez le lait et le beurre fondu. Ajoutez ce mélange à la farine. Mélangez bien le tout à la fourchette.
- 3.** Laissez fondre un peu de beurre dans une grande poêle antiadhésive et versez-y de petites quantités de pâte. Retournez-les dès que des bulles se forment à la surface et poursuivez la cuisson pendant quelques minutes à feu moyen.
- 4.** Garnissez de rondelles de bananes, de sirop d'érable et de copeaux de noix de coco.