

## **Pancakes au elben**

### Ingrédients

250 gr de farine  
1 cc de levure chimique  
1 cc de bicarbonate  
1 cc de fleur de sel  
3 oeufs  
350 ml de elben (lait fermenté)  
150 ml de lait  
50 gr de beurre fondu

Mélanger les ingrédients secs

Ajouter les oeufs

Délayer avec les lait

Incorporer le beurre

Cuire dans une poêle chaude huilée ou comme moi sur la crêpière électrique

Des bulles vont se former à ce moment là tourner les pancakes et poursuivre la cuisson environ 2 mn



<http://atablecheznatt.canalblog.com>