



# Pancakes aux céréales

## Ingédients

- 500 ml (2 tasses) de farine tout usage, tamisée
- 15 ml (1 c. à soupe) de poudre à pâte
- 500 ml (2 tasses) de lait ou de boisson végétale
- 4 œufs
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille (facultatif)
- 500 ml (2 tasses) de céréales de ton choix
- Beurre, huile végétale ou margarine, pour la cuisson
- Garnitures au choix (céréales, fruits, sirop d'érable...)



Les pancakes sont des crêpes épaisses. La recette vient des États-Unis.

Ces pancakes se congèlent très bien. Tu pourras ensuite les réchauffer au grille-pain, un matin avant l'école.

## Étapes de la préparation

- 1 Dans un grand bol, mélange la farine et la poudre à pâte.
- 2 Forme un puits au centre et ajoute le lait, les œufs et l'extrait de vanille. À l'aide d'un fouet, mélange jusqu'à obtenir une texture lisse. Il pourrait y avoir quelques grumeaux, c'est normal.
- 3 Ajoute les céréales et mélange avec une cuillère.
- 4 Dans une poêle à feu moyen, verse environ 5 ml d'huile (ou beurre ou margarine). Étends-la sur toute la surface.
- 5 Verse environ 150 ml (2/3 tasse) du mélange à pancakes dans la poêle. Couvre la crêpe d'un couvercle, pour la faire gonfler plus rapidement. Fais-la cuire 2 à 4 minutes de chaque côté. Recommence pour chaque pancake.
- 6 Sers tes crêpes avec les garnitures de ton choix. Bon appétit !

