

Pancakes au yaourt avec kiwi et mangue



Ingrédients

- 250 g de farine
- 250 g de yaourt nature Pur Natur
- 125 ml de lait frais Pur Natur
- 2 œufs
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 30 g de sucre
- 50 g de beurre de baratte Pur Natur
- sel
- sirop d'érable
- fruits au choix (kiwi, mangue...)
- copeaux de noix de coco

Préparation

Sépare les blancs des jaunes d'œufs et bats les jaunes d'œufs avec 30 g de sucre jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Bats les blancs en neige avec une pincée de sel. Mélange la farine avec le beurre, la levure chimique, le yaourt et le lait. Incorpore les jaunes d'œufs mousseux et les blancs d'œufs en neige. Incorpore délicatement à la spatule pour préserver autant que possible la texture aérée des blancs d'œufs en neige.

Verse de la pâte avec une louche dans une poêle antiadhésive graissée de beurre et fais cuire les pancakes pendant 2 à 3 minutes de chaque côté à feu moyen. Idéalement, les pancakes doivent avoir une épaisseur d'un demi à un centimètre et un diamètre de 10 centimètres. Un emporte-pièce est idéal pour obtenir des pancakes identiques.

Empile les pancakes sur une assiette. Verse du sirop d'érable ou du miel et garnis avec du kiwi, de la mangue ou les fruits de ton choix. Les pancakes seront délicieux avec des copeaux de noix de coco.