



PANCAKES DE RICOTTA D'ESTERELLE

Pour 14 mini-pancakes :

200g de ricotta - 10cl de lait - 2 oeufs - 90g de farine - ½ sachet de levure chimique - 1 pincée de sucre - 1 pincée de sel -

Battre la ricotta avec le lait et les jaunes d'oeufs.

Mélanger ensemble la farine, la levure, le sucre et le sel.

Amalgamer les deux préparations ensemble.

Battre les blancs en neige avec une pincée de sel.

Les ajouter délicatement au mélange précédent.

Huiler la poêle, former des mini-crêpes avec la louche et cuire 3 minutes d'un côté et 1 minute de l'autre.

Servir tièdes.

Menus Propos © 2006

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr