



Pancake ricotta & purée de pomme

PORTIONS: 5

TEMPS DE PRÉPARATION: 10 MIN

TEMPS DE CUISSON: 10 MIN

TEMPS DE POSE: 0

Ingrédients

- 100g de ricotta
- 100g de purée de pomme (maison)
- 100g de farine complète
- 5g de levure
- 1 œufs
- 3 cuillères à soupe d'eau



Instructions

1. Mélanger la ricotta avec la purée de pomme
2. Ajouter la farine et la levure, mélanger jusqu'à ce que ce soit homogène
3. Faire chauffer une poêle à feu doux
4. Disposer une petite louche de pâte dans la poêle, une fois la pâte du dessus "sèche" retourner le pancake
5. Répéter l'opération jusqu'à la fin de la pâte
6. Garnir selon vos envies

Astuces

- Vous pouvez congeler les pancakes
- Vous pouvez les garnir avec du salé ou du sucré
- Doubler sans autre les quantités
- N'importe quelle farine peut être utilisée

