



## Pancakes aux pépites de chocolat

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de repos : 1 heure

Temps de cuisson : 2 minutes par pancake

Recette pour une douzaine de pancakes

### Ingrédients

- 125 g de farine complète de blé T150 Bio ou de farine d'épeautre T150 Bio
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 œuf
- 30 g de beurre fondu
- 200 ml (g) de lait
- 3-4 cuillères à soupe de pépites de chocolat
- 1 pincée de sel

1. Mélangez la farine, le sucre et la levure dans un saladier ou dans la cuve de votre robot.
2. Séparez le blanc du jaune d'œuf et montez le blanc en neige avec la pincée de sel.
3. Incorporez le jaune d'œuf puis le beurre fondu à la préparation et délayez petit à petit avec le lait pour éviter les grumeaux. Incorporez délicatement le blanc en neige.
4. Laissez reposer la pâte pendant 1h au réfrigérateur.

5. Faites cuire dans une poêle bien chaude et préalablement huilée et déposez une petite louche de pâte pour former le pancake. Lorsque des petites bulles apparaissent à la surface, il est temps de le retourner.
6. Servez ensuite avec l'accompagnement de votre choix.