



## Pancakes de Ricotta

### Je fais comment ?

1. Batre la Ricotta avec le lait et les jaunes d'oeufs. Mélangez ensemble la farine, la levure, le sel et le sucre.
2. Amalgamez les deux préparations ensemble. Battez les blancs en neige avec une pincée de sel. Les ajouter délicatement au mélange.
3. Huilez légèrement une poêle, y faire cuire de petites louches de pâte à feu doux, 3 mn d'un côté puis 1 mn de l'autre. Servez tiède.

**Source :** Aude - Le 15 janvier 2007 -

Recette du livre " Brunch branchés" Libro Inédit.

Conseil d'accompagnement : beurre, sirop d'érable, miel, confiture...Peu sucrés, ces pancakes peuvent aussi être garnis en version salé. Option que j'ai choisi pour cette première

### Ingrédients

Pour une dizaine de pancakes :

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

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn