

Pancakes façon cinnamon rolls

Pour 2 personnes

Cuisson : environ 5 minutes par fournée, à feu doux



INGRÉDIENTS

Les pancakes

200 ml de lait

1 œuf

15 g de sucre

30 ml d'huile

1 cuillère de vanille

150 g de farine

10 g de levure chimique

3 g de sel

Le tourbillon à la cannelle

50 g de beurre mou

25 g de vergeoise brune

25 g de sucre

5 g de cannelle

1 cuillère à soupe de pâte à pancakes

ON PASSE EN CUISINE

Prépare la pâte à pancakes

Fouette le lait avec l'œuf, le sucre, l'huile et la vanille. Verse sur la farine, la levure et le sel, puis fouette jusqu'à obtenir une pâte lisse. Laisse reposer quelques minutes au réfrigérateur.

Prépare le tourbillon

Mélange le beurre mou avec la vergeoise, le sucre, la cannelle et une cuillère à soupe de pâte à pancakes. Mets le mélange dans une poche à douille.

Fais cuire les pancakes

Fais chauffer une poêle à feu doux. Verse un peu de pâte pour former un rond et dessine un tourbillon à la cannelle par-dessus. Couvre et laisse cuire 5 à 6 minutes sans retourner : la vapeur cuit le dessus.

Étape 4

Recommence jusqu'à épuisement de la pâte et déguste les pancakes bien chauds. C'est prêt, régale-toi !