Pancakes à la banane



Ingrédients :

- 1 banane bien mûre
- 1 œuf
- 100 g farine de votre choix
- 35 g de sucre
- ½ c à c de levure chimique
- 5 cl lait
- 1 pincée de sel

Préparation :

Dans un saladier, écrasez finement la banane.
Ajoutez l'œuf battu, le sucre, le sel et la levure.
Mélangez bien l'ensemble.
Ajoutez la farine et mélangez de nouveau.
Versez le lait tout en continuant de remuer.
La pâte doit être assez épaisse.
Laissez reposer 10 mins à température ambiante.
Dans une poêle légèrement huilée, versez des petits ronds de pâte en les espaçant les uns des autres.
Laissez colorer pendant environ 1 minute et retournez-les sur l'autre face.