

# PANCAKES AMÉRICAINS AVEC ROSABAYA DE COLOMBIA

🕒 20 min    🍳 Facile

## MATÉRIEL

1 tasse Espresso  
Poêlon  
Crêpière

## CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS



## INGRÉDIENTS

Pour le coulis :  
350 g de sucre  
2 citrons, le jus  
1 poignée de myrtilles  
1 poignée de fraises  
1 poignée de framboises

Pour la pâte à pancakes :  
250 g de farine  
500 ml de lait  
2 oeufs  
20 g de levure chimique  
90 g de sucre  
6 g de sel  
60 g de beurre fondu

Pour le dressage :  
quelques feuilles de menthe  
du sucre impalpable

## INSPIRATIONS



## COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

Mettez le sucre, le jus de citron et les fruits dans un poêlon et faites-les chauffer à feu doux. Laissez mijoter pendant une dizaine de minutes.

Préparez entre-temps la pâte pour les pancakes. Mélangez la farine avec le lait, la levure chimique, les œufs, le sucre, le sel et le beurre.

Faites fondre une noix de beurre dans une crêpière. Versez-y une bonne cuillère de pâte et faites dorer les pancakes des deux côtés. Répétez l'opération jusqu'à ce que toute la pâte ait été utilisée.

Empilez les pancakes sur une assiette et nappez-les de coulis aux morceaux de fruits. Terminez par une fine couche de sucre impalpable et un brin de menthe.

Servez les pancakes américains avec le Nespresso *Rosabaya de Colombia*.