


# Pancakes à la mousse fouettée et la vanille

8 - 10 crêpes

 facile

 jusqu'à 15 Min.



## Ingrédients:

### Pour la pâte:

1 préparation pour Pancakes de Dr. Oetker  
1 oeuf  
200 ml de lait

- 1 Versez le contenu d'un sachet dans un plat. Ajoutez 200 ml de lait froid lentement et en remuant avec un fouet jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et légère.
- 2 Ajoutez l'œuf et mélangez.
- 3 Faites bien chauffer la poêle, graissez-la avec un peu d'huile. Versez assez de pâte dans une poêle pour un pancake d'env. 10 cm de diamètre et faites cuire sur feu doux.
- 4 Faites bien dorer les pancakes de chaque côté. Répétez avec le reste de la pâte.
- 5 Versez le lait dans un bol. Coupez la gousse de vanille en deux, retirez les graines de vanille et ajoutez-les au lait. Ajoutez ensuite deux sacs de Mousse Fouettée et fouettez comme indiqué sur l'emballage. Ensuite, remplissez une poche à douille avec la Mousse Fouettée.

### Tip from the Test Kitchen

- Servez les pancakes avec du sirop d'érable.