



Pancakes aux beignes!

[30 MIN. ET MOINS](#) - [DÉJEUNERS-BRUNCHS](#) - [DESSERTS](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 30

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 5 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Petites pancakes aux beignes:

- 2 1/2 tasses de farine
- 3 1/2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de sel
- 1 1/3 tasse de lait
- 2 gros oeufs
- 2 c. à soupe d'huile végétale
- 2 c. à table de compote de pomme (remplacer par de l'huile si vous n'en avez pas)
- 3 c. à soupe de sucre
- Huile végétale pour la cuisson

Sauce:

- 1/4 tasse de beurre
- 2 tasses de sucre en poudre
- Une pincée de sel
- 1/2 tasse de lait
- 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé de vanille

Préparation

1. Dans un bol, mélanger les ingrédients secs des pancakes (farine, poudre à pâte, sel). Dans un autre bol, mélanger les autres ingrédients (lait, oeufs, huile, compote, sucre). Ajouter le mélange sec au mélange liquide. Bien brasser à la mixette ou avec le batteur sur socle.
2. Si vous voulez la forme d'un beigne, mettre le mélange dans un grand sac Ziploc et couper l'un des coins pour en faire une poche à pâtisserie.
3. Faire chauffer 2 c. à table d'huile dans une poêle à feu moyen. Puis, faire une forme de beigne dans la poêle avec votre poche à pâtisserie de luxe (hihihi!). Cuire jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée et tourner de bord à l'aide d'une spatule. Le temps de cuisson est d'environ 1 à 2 minutes de chaque côté.
4. Ne pas hésiter à ajouter de l'huile entre chaque batch de pancakes. On veut que ça donne un look de beignes et pour faire des beignes... ça prend de l'huile! ☐
5. Ne pas faire des pancakes trop petits. La pâte a tendance à s'étendre quand même un peu et vous perdrez votre trou de beigne. ☐
6. Pour la sauce, faire fondre le beurre dans un petit chaudron à feu moyen. Quand le beurre est fondu, ajouter le sucre en poudre, le sel et le lait. Bien mélanger avec un fouet jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout.
7. Ajouter le bicarbonate de soude et fouetter pendant 30 secondes.
8. Enlever du feu et ajouter la vanille. Bien mélanger.
9. Servir la sauce chaude sur les pancakes et saupoudrer (au goût) de décorettes.
10. La sauce et les pancakes se conservent une semaine au frigo.