

POFFERTJES



Pour environ 40 Poffertjes, tu as besoin de :

Pour la pâte :

- 150 ml de lait
- 125 g de farine
- $\frac{1}{2}$ paquet de levure déshydratée
- 30 g de sucre
- 2 œufs
- 1 pincée de sel
- Beurre ou huile pour la cuisson

Pour la garniture, par exemple :

- Sucre en poudre
- Confiture ou miel
- Sauce vanille
- Chocolat fondu

1

Demande à tes parents de t'aider, pour séparer les jaunes des blancs d'œufs. Mettez les jaunes dans un grand saladier. Mettez les blancs dans un bol et réservez.

2

Ajoute la farine, la levure et le sel aux jaunes d'œufs.



- 3** Ensuite, verse le lait dans une casserole et laisse tes parents le réchauffer sur la cuisinière. Ensuite, verse le lait chaud dans le grand saladier, et remue énergiquement, jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
- 4** Maintenant, couvre le saladier avec un torchon, et laisse la pâte reposer pendant 30 minutes dans un endroit chaud.
- 5** Après cette petite pause, il faut utiliser un batteur pour battre les blancs en neige avant de les ajouter à la pâte. Demande une nouvelle fois l'aide de tes parents : et voilà, la pâte de tes poffertjes est finie !
- 6** Maintenant demande à tes parents de faire chauffer une poêle avec un peu d'huile ou de beurre. Puis ajoute la pâte en petites portions dans la poêle avec une cuillère à café. Retourne les poffertjes après environ une minute. Quand les mini-crêpes sont dorées des deux côtés, c'est parfait.
- 7** Si vous avez une poêle à poffertjes à la maison – c'est une poêle spéciale avec de petits creux préformés pour la pâte – alors graissez-la avec du beurre ou de l'huile. Après que tes parents ont fait chauffer la poêle, tu pourras remplir les creux de pâte. Retourne aussi les poffertjes après environ une minute. Les mini-crêpes sont cuites quand elles sont dorées des deux côtés.
- 8** Maintenant, il ne manque que la touche finale : sucre glace, chocolat fondu, sauce vanille, confiture ou miel – quel est ton accompagnement préféré ? Bon appétit !

