

Pancakes ovo rocks

Ovomaltine



10 cupcakes

env. 45 min.

préparation:

- 1 Porter brièvement à ébullition les framboises, le sucre et l'eau et laisser refroidir dans un verre doseur. Ajouter le jus de citron puis réduire en purée. Mettre de côté le coulis.
- 2 Dans un saladier, mélanger la farine et tous les ingrédients de la liste jusqu'au sucre (compris). Ajouter le beurre, le yogourt et l'œuf, bien mélanger.
- 3 Faire fondre un peu de beurre à rôtir dans une poêle anti-adhésive. Baisser le feu. Verser 5 cuillères à soupe de pâte dans la poêle et former des ronds à l'aide de la cuillère. Une fois que le dessous est cuit et se détache facilement, retourner les pancakes.
- 4 Parsemer les pancakes de la moitié des ovo rocks, terminer la cuisson à petit feu pendant 5 min. env., puis réserver au chaud. Renouveler l'opération avec le reste de la pâte et des ovo rocks.
- 5 Servir les pancakes ovo rocks avec le coulis de framboises réservé.

ingrédients:

- 200 g de framboises surgelées
- 2 CS de sucre
- 3 CS d'eau
- 2 CS de jus de citron
- 75 g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 CC de poudre à lever
- 1 CS de sucre
- 20 g de beurre fondu refroidi
- 100 g de yogourt nature
- 1 œuf
- 1 CS de beurre à rôtir
- 70 g d'ovo rocks grossièrement hachés

