

Il vous faut :

- 1 œuf
- 12 cl de lait
- 2 grandes cuillerées de sucre en poudre
- 2 grandes cuillerées de beurre fondu
- 130 g de farine
- 1 grande cuillerée de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 grande cuillerée de cacao en poudre non sucré
- un peu d'huile



Recette : Anne Chiumino. Photos : Isabelle Franciosa. Illustrations : Natascha Rosenberg.



1 Battez l'œuf, le lait, le sucre et le beurre fondu. Ajoutez la farine, la levure et une pincée de sel. Mélangez bien.



2 Versez 1/4 de la pâte dans un bol et ajoutez le cacao. Mélangez bien. Mettez un peu d'huile dans la poêle, essayez le surplus.



3 Versez de petites quantités de chaque pâte pour faire des pancakes de différentes couleurs et de différentes tailles. Découpez-les pour former des têtes d'animaux.

Vous pouvez envoyer une photo de vos pancakes sur [f Lesbelleshistoires.magazine](https://www.facebook.com/lesbelleshistoires)