

Préparation

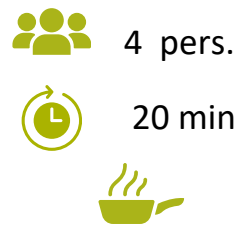
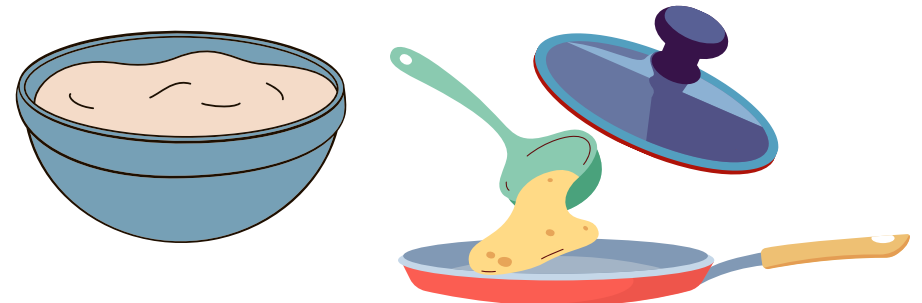
1

Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients pour former une pâte homogène.



2

Faire chauffer une poêle avec un peu de matière grasse. A l'aide d'une cuillère, verser le mélange et le faire cuire de chaque côté, avec un couvercle, jusqu'à obtention d'une jolie couleur dorée.



4 pers.

20 min

PAIN AU YAOURT

Ingrédients



300 g de farine



240 g de yaourt



20 mL d'eau



1 sachet de levure chimique



6 g de sel



15 g de vinaigre



50 g d'huile d'olive