

Crêpes

Ingredients
35g de beurre
4 oeufs
100g d'eau
550g de lait
1/2cuillère à café d'arôme vanille
1pincée de sel
250g de farine
1sachet de sucre vanillé

Étape de la recette

- Pour une quinzaine de crpes -

Faire fondre le beurre au micro onde

Dans un saladier verser la farine, le sel, le sucre vanill, l'arme vanille, les oeufs et mlanger l'aide d'un fouet ou d'un batteur c'est encore plussimple

Ajouter au fur et mesure l'eau et le lait tout en mlangeant pour viter les grumeaux

Lorsque la pte est homogne, incorporer le beurre

Si vous avez des grumeaux rcalcitrant pas de panique un petit coup de mixeur plongeant et le tour est jou?

La pte est enfin prte !

Fates cuire vos crpes jusqu' puisement de la pte

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr