

Pâte à crêpe sucrées v1

(~40 crêpes)

Temps :

- 30min préparation
 - 1h repos
-

Ingrédients :

- 100g de sucre
 - 1L de lait
 - 400g de farine
 - 125g de beurre
 - 12 oeufs
 - 30ml d'huile
 - 2 pincées de sel
 - 1 gousse de vanille
 - Rhum
-

Étapes :

1. Mettre la gousse, le sucre, le sel, 25cl de lait dans une casserole. Faire chauffer jusqu'à l'ébullition et retirer du feu.
 2. Ajouter le beurre au lait chaud, réserver.
 3. Dans un récipient, mettre la farine en puit, mettre l'huile au milieu
 4. Ajouter progressivement les oeufs en battant bien, jusqu'à avoir une pate lisse (si pas assez lisse, rajouter des oeufs)
 5. Ajouter le lait chaud et le reste du lait
 6. Ajouter le rhum.
 7. Laisser repose 1h à température ambiante
-

Revision #2

Created 21 March 2021 20:10:16 by Admin

Updated 13 February 2023 19:09:51 by Admin