

Pate à crêpes v2

Temps :

- 15 min prep
 - 1h repos
 - 1h faire les crepes
-

Ingrédients :

- 250g de farine
 - 4 oeufs
 - ~650ml lait
 - 50g beurre
 - 40g extrait de vanille
 - 40g extrait de fleur d'oranger
-

Étapes :

1. Faire fondre le beurre au micro onde
 2. Mélanger la farine tamisée, le sucre, le sel
 3. Ajouter les oeufs, le beurre fondu, puis progressivement le lait
 4. Ajouter la vanille et la fleur d'oranger
 5. Laisser reposer 30min/1h
-

Revision #1

Created 5 November 2022 09:30:08 by Admin

Updated 13 February 2023 19:12:39 by Admin