

PÂTE à CRÊPE



Temps de préparation: 32mn - Temps de cuisson: 2mn - Nombre de portions: 15

Ingrédients:

- 20g Beurre
- 250g Farine
- 3 Oeufs
- 500g Lait
- 2 pincées Sel
- 1cs Sucre vanillé
- 1/2 Zeste de citron ou orange (Facultatif)

Préparation:

- Placer le beurre dans le bol 1minute/70°/ vitesse 1
- Ajouter la farine, les œufs, le lait, le sel, le sucre vanillé, (zeste) Mixer 20 secondes/vitesse6
- Laisser reposer au moins 30 minutes avant de faire cuire les crêpes dans une poêle antiadhésive.