Crêpes sucrées légères

La pâte à crêpes qui ne rate jamais, fine et sans grumeaux, prête en une minute dans le bol.

6 personnes	5 min préparation	20 min cuisson	25 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 250 g de farine
- 3 œufs
- 500 ml de lait
- 30 g de sucre
- 40 g de beurre fondu
- 1 pincée de sel
- 1 c. à café d'extrait de vanille

Préparation

1. Mettre le lait, les œufs, le sucre, le sel et la vanille dans le bol.
2. Ajouter la farine et le beurre fondu.
3. Mixer jusqu'à ce que la pâte soit lisse.
   30 sec / vitesse 6
4. Laisser reposer 30 minutes.
5. Cuire les crêpes dans une poêle chaude huilée, 1 minute par face.

Le conseil de Tiha
Si la pâte épaissit pendant le repos, ajoute un filet de lait pour retrouver la bonne texture.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur ou 1 mois au congélateur.