

Pâte à crêpes vanillée



Pour 10 à 11 crêpes / 4 points la crêpe

La recette

- Fendre la gousse de vanille en deux et en extraire les graines.
- Je me suis servie de mon I-Cook'in pour la réalisation de la pâte à crêpes.
- Mettre les œufs, la farine, le lait, le sucre et les graines de la gousse de vanille dans le bol du robot
- Mixer 30 sec, vit 8.
- Transvaser le contenu du bol dans un saladier, couvrir d'un torchon et laisser reposer une heure à température ambiante.
- Faire cuire les crêpes dans une crêpière légèrement huilée.
- Régalez vous

Ingrédients:

- 3 œufs
- 250 gr de farine
- 600 ml de lait demi-écrémé
- 25 gr de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille