

Pâte à crêpes sucrée

D'habitude je ne fais pas cette recette mais j'ai trouvé celle-ci par hasard sur internet l'année dernière et j'aime bien la faire de temps en temps. Ce n'est pas du tout une pâte allégée mais elle est parfaite pour manger sans rien dessus. Sauf pour les gourmands bien sûr qui ne pourront pas se passer de mettre du Nutella.



Ingrédients:

80 g de beurre demi sel

6 œufs

60 g d'huile

50 g de sucre en poudre

500 g de lait

1 bouchon de rhum

1 bouchon d'eau de fleur d'oranger

250 g de farine

Préparation:

1- Faire fondre le beurre de façon à obtenir un beurre noisette.

2- Dans le bol d'un mixeur mettre les œufs, l'huile, le sucre, le lait, le rhum et la fleur d'oranger. Ajouter le beurre noisette à travers une passoire et la farine.



3- Mixer de façon à obtenir une pâte sans grumeaux (environ 30 sec/Vit 5). Verser dans un saladier et commencer la cuisson.



4- Commencer la cuisson dans une poêle à crêpe.

