

Pâte à crêpes au magimix

Informations

| | | | |
|---------------------|-----------------|---------------|-------------------|
| Préparation : 3 min | Cuisson : 0 min | Durée : 3 min | Difficulté : 1/10 |
| Ingrédients : 7 | Étapes : 2 | Astuces : 11 | |

Ingrédients

500g de farine
6 oeufs
1000G de lait
200G de sucre en poudre
2 pincées de sel
10G de fleur d'oranger
100G de beurre

Étapes

Â»

Mettre le beurre dans le bol du thermomix et régler 2 minutes sur 60°C à la vitesse 2.

Â»

A la sonnerie, ajouter tous les ingrédients et mixer 45 secondes sur la vitesse 7.

Votre pâte est prête pour faire les crêpes