

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