

Crêpes au lait de soja

Pour 6 personnes

Préparation : 10 min – Repos : 1 h - Cuisson : 30 min

Ingrédients :

- 250g de farine
- 2cs de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2l de lait de soja nature
- 3 œufs
- 30g de beurre
- 1 pincée de sel
- 1cs de vanille liquide



Ustensiles spécifiques : un cul de poule, un fouet et une poêle à crêpes.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Tamiser la farine dans un cul de poule.
- Ajouter la pincée de sel et les sucres. Bien mélanger.
- Ajouter un à un les œufs tout en continuant de mélanger.
- Verser ensuite le lait de soja et la vanille, petit à petit, en prenant le soin de bien mélanger pour éviter la formation de grumeaux.
- Terminer en ajoutant le beurre fondu.
- Laisser reposer 1h.
- Faire cuire les crêpes 2 min de chaque côté, dans une poêle légèrement huilée à l'aide d'un essuie tout.
- Déguster sans attendre.

Bon appétit !