

Recette de crêpes sans gluten à la farine de châtaigne saveur vanille sucrée

- Recette végétarienne
- Recette sans gluten
- Recette sans lait



Pour environ 6 crêpes

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 3min par crêpes

Ingrédients

- 3/4 tasse de farine de riz
- 1/4 tasse de farine de châtaigne
- 1 tasse de lait de soja
- 2 œufs
- 1 belle cuillère à soupe de sucre de canne complet
- 1/2 cuillère à café de poudre de vanille

1. Mélangez les deux farines, y délayer petit à petit le lait de soja. Vous obtenez une pâte lisse.
2. Ajouter les 2 œufs et mélangez vivement.
3. Mettez la cuillère à soupe de sucre de canne complet et la demi-cuillère de vanille dans votre préparation et mélangez une dernière fois. Le sucre de canne complet donne du goût à cette

préparation. Il ne se contente pas juste de sucrer.

4. Faites chauffer une poêle à crêpes antiadhésive. Une fois la poêle chaude, versez une louche de pâte tout en tournant la poêle pour répartir la pâte uniformément.
5. Laissez cuire environ 1min30 sur chaque face.

Le conseil de Karen

Ces crêpes au petit goût sucré seront parfaites au petit déjeuner, avec de la purée d'amande, de fruits, ou de la compote. Bon appétit :)