

Recette bio sans gluten : crêpes à la noix de coco

- Recette bio
- Recette sans gluten
- Recette sans lait



Pour 4 personnes

Temps de préparation : 8 min

Temps de cuisson : 3 min par crêpe

Ingrédients

- 1 petit bol de farine de riz
- 1 petit bol de lait de coco
- 3 œufs
- 50g de sucre de canne blond
- 2 cuillères à soupe de noix de coco râpée

1. Mettez le petit bol de farine de riz dans une jatte.
2. Ajoutez les œufs et mélangez bien le tout. Délayez avec le lait de coco.
3. Ajoutez le sucre et la noix de coco râpée et finir de mélanger.
4. Faites chauffer une crêpière et versez une louche de pâte. Faites cuire un côté et retournez la crêpe pour la faire cuire de l'autre côté.

Le conseil de Karen

Servez avec un filet de sirop d'érable :) parfait pour un petit déjeuner gourmand.

Les autres recettes de [crêpes sans gluten à la farine de châtaigne](#)