Recette de la Pâte à crêpes **SANS FARINE**



INGRÉDIENTS
pour 20 crèpes environ.

- 60gr de beurre noisette
- 3 œufs
- 150gr de poudre de lait écrémé
- 200gr de lait écrémé
- 35gr de sucre naturel de bouleau Natsuc
- 35gr de maïzena

PRÉPARATION

Faire une fontaine avec le lait en poudre. Ajouter les œufs et le lait au centre. Mélanger au batteur
délicatement.
Une fois le mélange lisse (sans grumeaux) ajouter la maïzena, le Natsuc et le beurre noisette.
Filmer, mettre au frigo et laisser reposer min 2 heures.

natsuc
SWEET by NATURE