

Recette de crêpes vegan

12 - 16 crêpes



facile

⌚ jusqu'à 15 Min.



Ingrédients:

Pour la pâte à crêpe:

- 350 g de farine
- 1000 ml de lait de soja à température ambiante
- 1 ½ sachets Sucre Vanille de Dr. Oetker
- ½ sachet Backin poudre à lever de Dr. Oetker
- 1 pincée de sel
- huile de tournesol (pour la cuisson)

- 1 Tamisez la farine avec le sucre vanillé, la poudre à lever et sel dans un bol.
- 2 Faites un puits au milieu et ajoutez progressivement le lait, tout en mélangeant au fouet, jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- 3 Laissez la pâte reposer quelques minutes.
- 4 Graissez la poêle avec un peu d'huile de tournesol et chauffez-la.
- 5 Versez un peu de pâte dans la poêle et baissez un peu le feu pour éviter qu'elle ne brûle.

Dès que le dessus de la crêpe n'est plus liquide, retournez-la et faites cuire l'autre côté.

Bon appétit !