

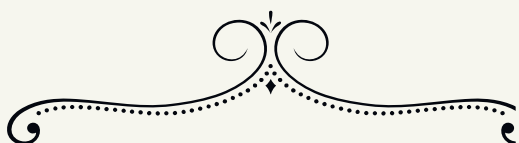


CRÊPES A L'ORANGE

VANILLE ET FLEUR D'ORANGER



10MIN | NIVEAU



PRÉPARATION

- Mélanger la farine, le sucre, la levure.
- Incorporer les œufs un par un. Le mélange doit former une pâte bien lisse.
- Faire fondre le beurre et l'incorporer au mélange
- Ajouter l'eau de fleur d'oranger, l'extrait de vanille ainsi que le jus d'orange et le zeste.
- Puis ajouter le lait jusqu'à obtention d'un pâte lisse.
- Laisser reposer 1 à 2 heures à l'air libre pour que la levure agisse.
- Ajouter un peu de lait pour acquérir la texture souhaitée.
- Voilà, votre pâte est prête !

Une recette réalisée par marmiton.org



La liste de courses

INGRÉDIENTS

.....

350 g de farine
 100 g de sucre
 ½ sachet de levure chimique
 4 Œufs
 1 orange (pour son jus et son zeste)
 2 sachets de sucre vanillé
 3 gouttes d'extrait de vanille
 30 g de beurre
 30 cl de lait
 10 cl d'eau de fleur d'oranger

Les Janelles

www.les-janelles.com

