



THE J.M. SMUCKER Co

Crêpes aux bleuets et babeurre sans gluten

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins 30 mins 20 N/A

Ingredients

- 2 tasse (500 mL) de babeurre
- 2 oeufs
- 1/4 tasse (50 mL) de beurre, fondu
- 1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille
- 2 tasses (500 mL) de farine combinée tout usage Robin Hood® sans gluten

Farine combinée tout usage Robin Hood® sans gluten

- 1/4 tasse (50 mL) de sucre
- 2 1/4 c. à thé (11 mL) de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé (2 mL) de bicarbonate de soude
- 1/4 c. à thé (1 mL) de sel
- 1 tasse (250 mL) de bleuets, frais ou surgelés
- beurre pour la cuisson

Directions

Step 1:

Mélanger le babeurre, les œufs, le beurre fondu et la vanille à l'aide d'un fouet dans un grand bol. Combiner la farine, le sucre, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, le sel et la gomme de xanthane dans un autre grand bol.

Step 2:

Incorporer le mélange de farine dans le mélange de babeurre. Incorporer les bleuets en pliant.

Step 3:

Faire fondre le beurre sur feu moyen élevé dans une grande poêle antiadhésive. À l'aide d'une louche, verser 1/4 tasse (50 ml) de la pâte dans la poêle chaude. Lorsque les crêpes sont gonflées et que le dessous est doré brun, environ 3 minutes, les retourner pour les faire cuire de l'autre côté environ 2 minutes.

Images

