THE J.M. SMUCKER Co

Crêpes à la farine d’amande et de noix de coco

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
10 mins	10 mins	5	N/A

Ingredients

- 3 œufs
- 1/4 tasse (50 mL) de lait laitier ou non-laitier
- 1/2 tasse (125 mL) de farine d’amande Robin Hood®
- 3 c. à table (45 mL) de farine de noix de coco Robin Hood®
- 1 c. à thé (5 mL) de cannelle
- 1/2 c. à thé (3 mL) de poudre à pâte
- 2 c. à table de sucre de coco ou de sirop d’érable, facultatif
- **Facultatif:** bleuets, noix de coco en filaments, grains de chocolat, tranches de banane, noix hachées, etc.
- Beurre ou huile de noix de coco pour la friture

Directions

Step 1:

Combiner les ingrédients humides dans un bol moyen. Incorporer les ingrédients secs à l’aide d’un fouet. Ajouter les ingrédients facultatifs. Faire fondre le beurre ou l’huile de noix de coco dans une poêle à frire sur feu moyen. Mettre la pâte dans la poêle chaude 1/4 tasse (50 ml) à la fois. Laisser cuire jusqu’à ce que la crêpe soit bien dorée et fasse des bulles. Retourner délicatement et poursuivre la cuisson jusqu’à ce que la crêpe soit gonflée et dorée, de 1 à 2 minutes. Servir chaud avec du sirop.

Images

