THE J.M. SMUCKER Co

Crêpes au levain SherwoodMC

Makes 12 pancakes

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
10 mins	15 mins	N/A	N/A

Ingredients

- 1 œuf
- 1 1/4 tasse (300 mL) de lait évaporé Carnation®, peu importe le type
- 1 tasse (250 mL) de culture de démarrage de levain SherwoodMC
- 3 c. à table (45 mL) de beurre, fondu
- 1 1/4 tasse (300 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

  Robin Hood® Original All Purpose Flour

- 3 c. à table (45 mL) de sucre
- 1 c. à table (15 mL) de poudre à pâte
- 3/4 c. à thé (4 mL) de sel

Directions

Step 1:

Combiner l'œuf avec le lait, la culture de démarrage de levain et le beurre dans un bol moyen. Ajouter le reste des ingrédients et remuer au fouet jusqu'à homogénéité. Verser la pâte, 1/4 tasse (50 ml) à la fois, sur une plaque chauffante légèrement graissée ou dans une poêle à frire. Faire cuire jusqu'à ce que ce soit gonflé et que les bulles sur la surface se crèvent. Tourner et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que ce soit doré.

Images

