THE J.M. SMUCKER Co

Crêpes au levain SherwoodMC faites avec de la farine sans gluten

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	20 mins	18	N/A

Ingredients

- 1 3/4 tasses de babeurre
- 1/2 tasse de culture de démarrage de levain sans gluten Sherwood[MC]
- 2 oeufs
- 1/4 tasse de beurre, fondu
- 1 c. à thé de vanille
- 1 1/2 tasses de farine combinée tout usage Robin Hood® sans gluten

  Robin Hood® Gluten Free All Purpose Flour Blend

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

Directions

Step 1:

Fouetter le babeurre avec la culture de démarrage de levain, les œufs, le beurre fondu et la vanille dans un grand bol. Mélanger la farine combinée avec le sucre, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel dans un autre grand bol.

Step 2:

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

Step 3:

Faire fondre le beurre sur feu moyen-vif dans une grande poêle antiadhésive. À l'aide d'une louche, verser 1/4 tasse (50 ml) de pâte dans la poêle chaude. Faire cuire jusqu'à ce que la crêpe soit gonflée et que le dessous soit doré, environ 3 minutes, retourner la crêpe et poursuivre la cuisson environ 2 minutes.

Images