



THE J.M. SMUCKER Co

Crêpes miniatures aux pommes et à la cannelle

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins 20 mins 36 N/A

Ingredients

- 1 1/4 tasses (300 mL) de lait
- 1 oeuf
- 1/4 tasse (50 mL) d'huile de canola
- 1 pomme rapée
- 1 1/3 tasses (325 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

Farine tout usage Original Robin Hood®

- 2 c. à table (30 mL) de sucre granulé
- 1 c. à table (15 mL) de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1/2 c. à thé (2 mL) de cannelle
- beurre pour la poêle à frire

Directions

Step 1:

Mélanger le lait, l'œuf, l'huile et la pomme dans un bol mélangeur moyen. Ajouter le reste des ingrédients et remuer jusqu'à ce que le tout soit incorporé.

Step 2:

Enduire légèrement de beurre une poêle à frire de 10 po (25 cm) et la chauffer à feu moyen élevé. Déposer le mélange à crêpes par cuillerées à soupe (15 ml) dans la poêle chaude.

Step 3:

Cuire jusqu'à ce que la pâte bouillonne et gonfle. Retourner et cuire l'autre côté. Servir chaud avec du sirop d'érable.

Images

