

CRÊPES D'ÉPAUTRE THERMOBEXTA



Catégorie: Amuse-bouche

Créée le 2017-06-18
Qualifié par Supercook AUS
Proposé par Loulou22
Temps total de préparation:
30:30 Minutes

Convient à la machine:

- Supercook SC110
- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

LISTE DES INGRÉDIENTS POUR 12 PERSONNES

350 gramme(s) lait entier frais

3 oeufs

180 gramme(s) farine d'épeautre

1 pincée sel

30 gramme(s) beurre fondu

PRÉPARATION - ÉTAPE PAR ÉTAPE

Pour voir la recette complète, s'il vous plaît vous connecter à votre [profil d'utilisateur](#).