



Crêpes dentelle San Gluten Tipiak

Recette pour 40 crêpes dentelle environ

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes + 1h30

Ingrédients

- 125 g de Mélange Féculés & Farines Sans Gluten Tipiak
- 80 g de sucre
- 4 sachets de sucre vanillé
- 3 œufs
- 20 cl de lait
- 50 g de beurre demi-sel
- 30 cl d'eau

1. Dans un saladier, mélangez le Mélange Féculés & Farines Sans Gluten Tipiak avec les sucres.
2. Incorporez les œufs, mélangez au fouet et délayez progressivement avec le lait, le beurre fondu et l'eau.
3. Faites chauffer une poêle antiadhésive et huilez-la très légèrement. Versez-y une louche de pâte, répartissez bien dans la poêle puis, quand les bords de la

crêpe commencent à dorer, retournez sur l'autre face et laissez cuire environ 1 minute. La crêpe doit être bien cuite mais pas cassante pour pouvoir la plier. Retirez-la de la poêle et pliez-la très rapidement afin qu'elle n'ait pas le temps de refroidir et de se casser.

4. Coupez la crêpe en 3 puis coupez les bords. Faites de même avec les crêpes suivantes et étalez-les sur une plaque.
5. Faites-les sécher au four 1h30 environ 120°C. Pensez à les retourner au bout de 45 minutes.
6. Sortez-les et faites-les refroidir sur une grille. Conservez-les dans une boîte hermétique.

Astuces

Pas besoin de faire reposer la pâte, vous pouvez l'utiliser immédiatement ! Votre poêle ne doit pas être trop chaude si vous souhaitez obtenir des crêpes fines.

© [Tipiak](#)