

Recette de la pâte à crêpes Thermomix:

Appuie sur le bouton « balance »

Mets de la farine jusqu'à voir s'afficher
250 (grammes)

Appuie à nouveau sur le bouton
« balance »

Mets du lait jusqu'à 500 (grammes)

Ajoute 3 œufs.

Puis un peu de sel.

Ajoute ensuite une cuillère à soupe de
sucre et une cuillère à soupe d'huile.

Mets enfin une cuillère à café de fleur
d'oranger.

Ferme bien le robot.

Appuie une fois sur le bouton « moins »
puis tourne le bouton sur la vitesse 6.

Laisse reposer la pâte, dans une demie
heure, tu pourras la faire cuire !