



Des crêpes étonnantes

Petites crêpes aux raisins secs

Préparation

1. Mélangez la farine, le sel, les oeufs, l'Alpro boisson à base d'amandes, l'eau, le sucre et les raisins égouttés dans un saladier.

2. Chauffez une petite poêle et ajoutez une noisette d'Alpro soya Cuire et Rôtir. Versez un peu de pâte dans la poêle et faites cuire/retournez la crêpe jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.

3. Garnissez les crêpes avec la crème fouettée.



4 portions



20min



Ingrédients

- 225 ml d'Alpro boisson à base d'amandes Original
- 115 g de farine
- Une pincée de sel
- 2 oeufs
- 30 ml d'eau froide
- Alpro soya Cuire et Rôtir
- Une poignée de raisins secs
- 25 g Sucre de canne brute (ou sucre blanc)

À base de

Original



Cuire et Rôtir

