

Petites boules de crêpes aux bleuets

- Les délicieuses petites boules de crêpes aux bleuets (Très facile à faire...)



PRÉPARATION
5 MIN

CUISSON
15 MIN

TEMPS TOTAL
20 MIN

PORTIONS
12

Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) de farine
- 1 cuillère à thé de poudre à pâte
- 2 cuillères à thé de sucre
- 1 œuf battu
- 1/2 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 1/2 tasse (125 ml) de lait
- 2 cuillères à soupe de beurre fondu
- 1/2 tasse (125 ml) de bleuets

Préparation :

1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Vaporiser un moule à trou de beigne avec de l'huile non collante (style Pam).
2. Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sucre.
3. Dans un autre bol, fouetter l'œuf, la vanille, le lait et le beurre.
4. Combiner les ingrédients secs aux ingrédients humides et bien mélanger.
5. Remplissez chaque trou au 2/3 et placez environ 2 bleuets dans chaque trou.
6. Faire cuire pendant environ 12 minutes, puis retourner chaque boule et faire cuire pour un autre 3 minutes.
7. Servir avec du glaçage ou du sirop d'érable.

Vous pouvez aussi utiliser un moule à mini cupcakes!

Voici un super déjeuner de champion qui est très facile à faire... Ce sont des petites boules de crêpes (style Timbits) aux bleuets. Miam!

“

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)