

Crêpes au lait concentré, *version Thermomix*



Pour 10 crêpes environ :

3 œufs

20 g de beurre

200 g de farine + 2 CS de sucre

200 g de lait concentré

375 g de lait

1 bouchon de rhum brun (fac)

- Mettre le beurre dans le bol du TMX et le faire fondre 1 min 30 / 70°C / V.1.
- Ajouter la farine, les œufs, le lait et le lait concentré, ainsi que le sucre. Verser également le rhum (on peut y mettre à la place, de l'extrait de vanille ou de la fleur d'oranger, au choix...).
- Mixer le tout pendant 20 sec / V.6.
- Laisser reposer 30 minutes minimum et faire cuire les crêpes, selon son habitude (chez moi, on sort le billig électrique !!!).
- Déguster.

BFH
sandra