

Crêpes au babeurre sans produits laitiers et sans gluten

Ingrédients

1 tasse de farine de riz doux
2 cuillères à café de levure chimique
1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude
1/2 cuillère à café de cannelle moulue (facultatif)
1/2 cuillère à café de sel
2 oeufs battus
1 1/4 de tasse de yaourt au soja
1/4 de tasse de lait de riz
2 cuillères à soupe d'huile végétale

Directions

Tamisez la farine de riz, la levure chimique, le bicarbonate de soude, la cannelle et le sel dans un bol. Dans un autre bol, mélangez au fouet les œufs battus, le yaourt de soja, le lait de riz et l'huile, puis versez-les dans le mélange de farine. Remuez brièvement pour combiner le tout.

Faites chauffer une plaque ou une poêle légèrement huilée à feu moyen-élevé. Déposer environ 1/4 de tasse de pâte par crêpe sur la plaque chauffée et faire cuire pendant 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que des bulles apparaissent à la surface.

Retournez la crêpe et poursuivez la cuisson pendant 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que la crêpe soit dorée des deux côtés.