

Crêpes sans gluten Golly Gee

Ingrédients

1 œuf
1/4 tasse de jus de pomme
1 cu.à c. de beurre non du sel, fon
du 1 1 cu.à c. de beurre non du 1 1
1 1 1 1 1 1

3 cuillères à soupe de farine
d'arrowroot 1/4 de cuillère à
café de cannelle moulue 1
pincée de noix de muscade
moulue
1/2 cuillère à café de levure
chimique sans blé
1/4 cuillère à café de sel

Directions

Dans un bol moyen, battre l'œuf avec le jus de pomme et le beurre fondu. Ajouter les autres ingrédients et mélanger.

Faites chauffer une plaque ou une poêle à frire légèrement huilée à feu moyen-élevé. Versez la pâte sur la plaque, en utilisant environ 1/4 de tasse pour chaque crêpe. Faites dorer des deux côtés et servez chaud. Cette pâte doit être utilisée immédiatement et ne peut pas attendre.