

# 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.