

# Pâte à crêpes au thermomix

## Informations

Préparation : 3 min	Cuisson : 0 min	Durée : 3 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 7	Etapes : 2	Commentaires : 7	Astuces : 11

## Ingrédients

500g de farine  
6 oeufs  
1000G de lait  
200G de sucre en poudre  
2 pincées de sel  
10G de fleur d'oranger  
100G de beurre

## Etapes

Â»

Mettre le beurre dans le bol du thermomix et régler 2 minutes sur 60°C à la vitesse 2.

Â»

A la sonnerie, ajouter tous les ingrédients et mixer 45 secondes sur la vitesse 7.

Votre pâte est prête pour faire les crêpes