

# Pâte à crêpes au chocolat au magimix

## Informations

Préparation : 3 min	Cuisson : 0 min	Durée : 3 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 7	Étapes : 6	Astuces : 16	

## Ingrédients

1000G de lait  
500g de farine  
200G de sucre  
100G de beurre  
60G de chocolat  
6 oeufs  
2 pincées de sel

## Étapes

Â»

Mettre le beurre dans le bol du thermomix.

Â»

Régler 2 minutes sur 60°C à la vitesse 2.

Â»

Ajouter tous les ingrédients.

Â»

Régler 45 secondes sur la vitesse 7.

Â»

Faire fondre le chocolat au micro onde et ajouter le dans le bol du thermomix.

Â»

Régler 30 secondes sur vitesse 2.

Vous obtiendrez une délicieuse pâte au chocolat pour les crêpes