

Crêpes à la pâte à tartiner au spéculoos

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

240 grammes de farine
10 grammes de poudre à lever
5 grammes de bicarbonate
2 grammes de sel
50 grammes de sucre fin
350 ml de lait entier
1 1⁄2 cuillères à soupe de jus de citron
2 œufs
60 grammes de beurre fondu (+ une portion supplémentaire)
100 grammes de pâte à tartiner au spéculoos

Méthode de préparation

1. **Passez la farine et la poudre à lever au tamis dans un grand bol. Ajoutez le bicarbonate de soude, le sel et le sucre.**
2. **Ajoutez le lait, le jus de citron, les œufs et le beurre fondu et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.**
3. **Faites fondre une noix de beurre dans une poêle. Prélevez une louche de pâte. Versez-la dans la poêle. Faites cuire la crêpe jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée des deux côtés.**
4. **Faites brièvement chauffer la pâte à tartiner au spéculoos au micro-ondes. Garnissez les crêpes avec la pâte à tartiner au spéculoos encore chaude.**
5. **Servez immédiatement.**