

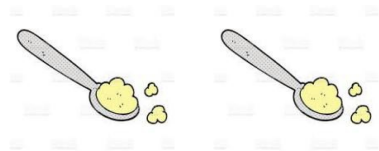
Crêpes

Ingrédients

- 3 oeufs



- 2 cuillères à soupe de sucre



- la moitié d'un verre de farine
(de votre choix (blé, riz, etc)
250g



- lait (vache, soja, amandes)
50cl, 1/2 bouteille



- fouet



- saladier

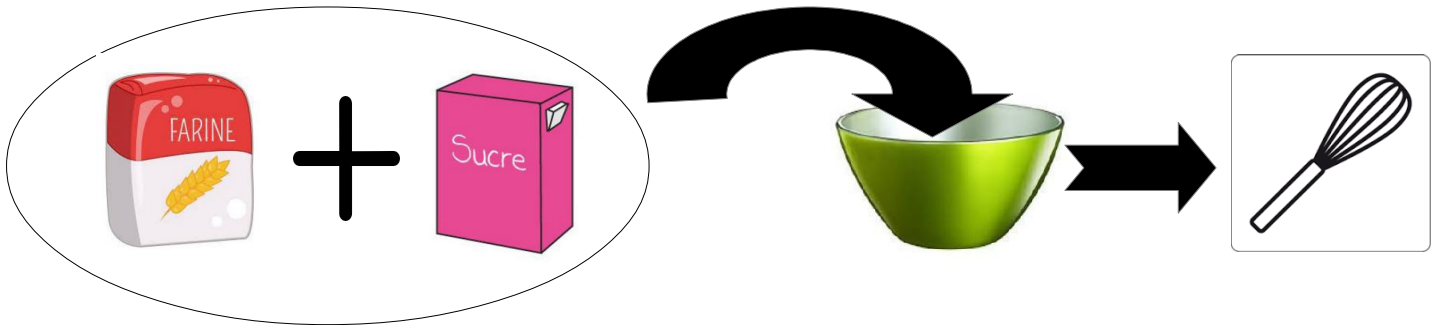


- poele à crêpes

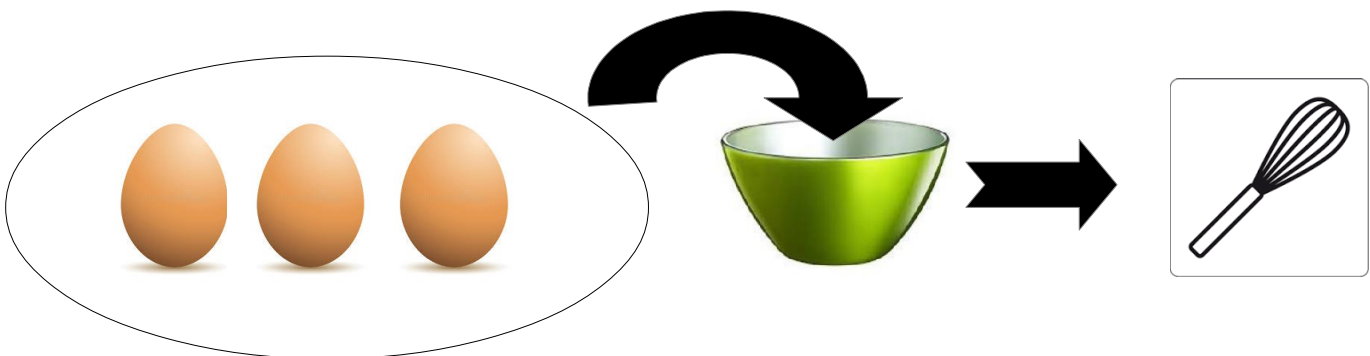


Recette

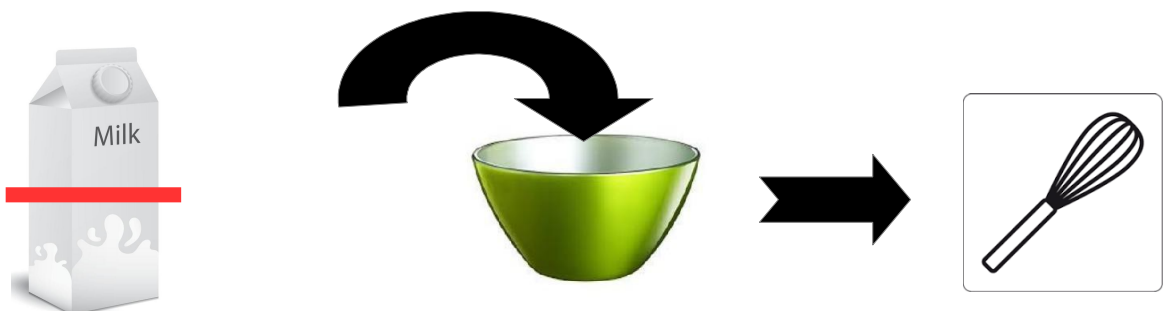
1 – Versez la farine et le sucre dans un saladier et mélangez



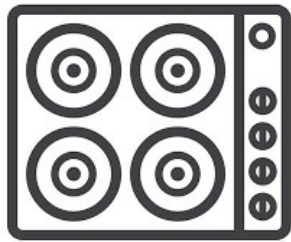
2 – Cassez les œufs dans la farine, puis mélangez



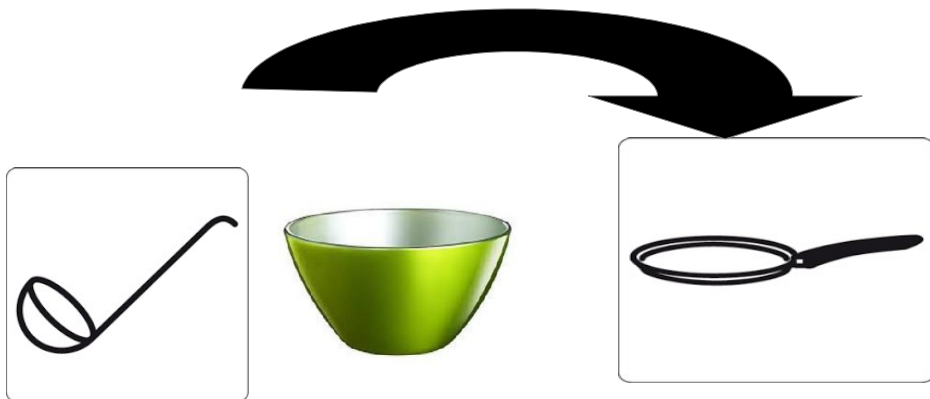
3 – Ajouter le lait doucement



4 – Faire chauffer la poêle à crêpe

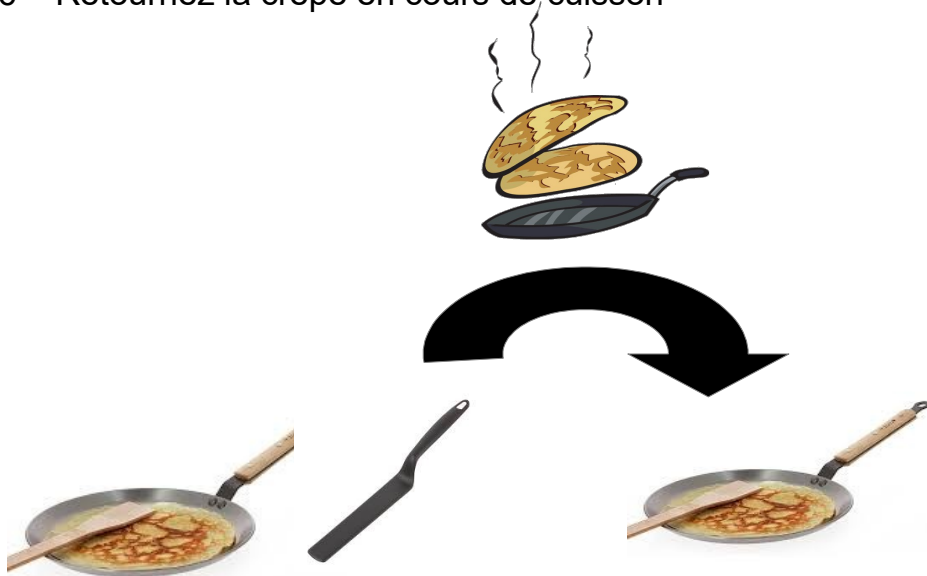


5 – Prendre une louche de pâte à crêpe, et la versez dans la poêle



1 min 30

6 – Retournez la crêpe en cours de cuisson



1 min 30