

Recette de pâte à crêpes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients (pour 15 crêpes) :

- 300 g de farine
- 3 œufs entiers
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 50 g de beurre fondu
- 1 L de lait

Préparation :

Mettre la farine dans un saladier et y faire un puits.

Ajouter les œufs, le sucre, l'huile et le beurre.

Mélanger délicatement avec un fouet et ajouter le lait petit à petit. La pâte obtenue doit avoir la consistance d'un liquide légèrement épais.

Cuisson :

Faire chauffer et huiler très légèrement une poêle.

Verser une louche de pâte et la répartir dans la poêle.

Attendre qu'elle soit cuite d'un côté avant de la retourner.

Cuire toutes les crêpes de cette manière à feu doux.

Ne pas recopier ! Informations pour la mise en forme du texte.

Titre : Police Comics Sans MS

Taille 18

Corps du texte : Police Comics Sans MS

Taille 11