

Crêpes à la farine d'épeautre

de Ghislaine

goûtées et approuvées le 31 janvier

(En général je fais au pif, mais là je vais m'appliquer à donner les proportions ;-))

Pour environ 15 crêpes :

- 250 g de farine d'épeautre*
- 3 œufs*
- 15 cl de lait de riz aux amandes + 15 cl de lait de riz à la vanille*

Mélanger farine et œufs, puis ajouter le lait de riz, pour ma part je mixe pour avoir une pâte bien fluide!

Régalez-vous en les mangeant nature, au sucre, confiture...