

La pâte à crêpes

Les ingrédients

- 3 œufs
- 3 briques de lait
- du sucre
- du sucre vanillé
- 250 g de farine
- de l'huile
- du sel

Les ustensiles

- un saladier
- une cuillère à soupe
- une poêle
- une spatule
- une louche

Le déroulement

- 1 - Mélanger la farine, le sucre, le sucre vanillé, les œufs, l'huile et le lait.
- 2- Laisser reposer la pâte obtenue 1 heure.
- 3- Faire chauffer la poêle préalablement huilée à l'aide d'un sopalin.
- 4- Verser de la pâte dans la poêle avec la louche, cuire un côté et retourner la crêpe avec une spatule.

