

La pâte à crêpes

Ingrédients

- 300 g de farine
- 3 œufs entiers
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 50 g de beurre fondu
- 3 verres de lait

Ustensiles

- un saladier
- un fouet
- une poêle
- une louche
- un plat

Préparation

Verser la farine dans un saladier. Casser les œufs et les mettre dans le saladier. Ajouter le sucre, l'huile et le beurre.

Mélanger délicatement avec un fouet. Ajouter au fur et à mesure le lait.

La pâte ainsi obtenue doit être un peu épaisse.

Faire chauffer une poêle. Déposer quelques gouttes d'huile dans la poêle.

Ajouter une louche de pâte. Laisser cuire.

Retourner la crêpe. Laisser cuire.

Mettre la crêpe dans un plat.

Recommencer.



Attention !

Si tu veux faire cette recette, il faut l'aide d'un adulte pour cuire tes crêpes !