

## RECETTE DES CRÊPES

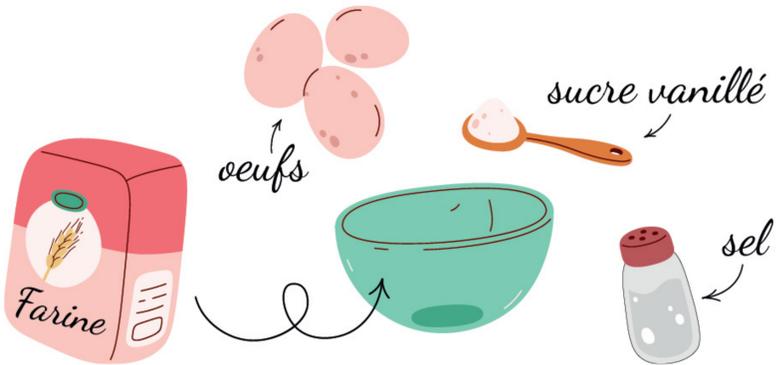


### INGRÉDIENTS POUR 15 CRÊPES

- 🐾 250 grammes de farine
- 🐾 3 œufs
- 🐾 50 centilitres de lait
- 🐾 1 c. à c. de sucre vanillé
- 🐾 1 pincée de sel
- 🐾 50g de beurre fondu

1

Dans un grand saladier, verser les 250 grammes de farine, y ajouter les 3 œufs, la cuillère à café de sucre vanillé, 1 pincée de sel.



2

Avec un fouet, commencer à mélanger le tout activement puis ajouter petit à petit les 50 centilitres de lait tout en continuant de mélanger avec le fouet.

Si la pâte est trop épaisse, rajouter du lait.



3

Faire fondre les 50g de beurre dans une casserole ou au micro-ondes en le surveillant bien.

Les ajouter à la pâte et mélanger.



4

La pâte peut reposer pendant 1 heure.

attendre 1 heure



5

Demander à un adulte de faire cuire les crêpes. Puis déguster ;)



### Astuce De Grizzly

Napper vos crêpes de pâte à tartiner pour plus de gourmandise !

