



Crêpes

Ingredients

35g de beurre
4 oeufs
100g d'eau
550g de lait
1/2cuillère à café d'arôme vanille
1pincée de sel
250g de farine
1sachet de sucre vanillé

Étape de la recette

- Pour une quinzaine de crêpes -

Faire fondre le beurre au micro onde

Dans un saladier verser la farine, le sel, le sucre vanillé, l'arôme vanille, les oeufs et mélanger à l'aide d'un fouet ou d'un batteur c'est encore plus simple

Ajouter au fur et à mesure l'eau et le lait tout en mélangeant pour éviter les grumeaux

Lorsque la pâte est homogène, incorporer le beurre

Si vous avez des grumeaux récalcitrant pas de panique un petit coup de mixeur plongeant et le tour est joué

La pâte est enfin prête !

Faites cuire vos crêpes jusqu'à épuisement de la pâte