

CRÊPES DE LA CABANE À SUCRE



Ingrédients :

1 tasse de farine tout-usage
1 tasse de lait
1 oeuf
1 c.à thé de poudre à pâte (levure chimique)
1 pincée de sel
1 pincée de cassonade
Huile végétale

Préparation :

Bien mélanger les ingrédients au fouet.

Faire chauffer l'huile dans un poêlon, couvrir tout le fond et un peu plus du poêlon avec l'huile.

Quand l'huile est chaude, verser la pâte à crêpe et baisser le feu à moyen.

Tourner assez rapidement pour que le dessus non cuit de la crêpe suive.

Cuire jusqu'à ce que le milieu soit bien cuit et en retournant souvent.

Servir avec du vrai sirop d'érable