

Crêpes aux Cheerios Pommes/Cannelle (Le palais gourmand)

La pâte est très épaisse et ne s'étend pas bien dans la poêle, mais ça donne un super résultat. Soit que vous faites la recette tel quel ou vous diminuez la quantité de farine ou ajoutez un peu plus de liquide, à vous de voir. J'ai pris cette recette sur le site, [Vivre délicieusement](#).

3/4 tasse (175 ml) de lait

2/3 tasse (150 ml) de compote de pommes

3 c. à table de beurre ou de margarine, fondu

1 oeuf

1 tasse (250 ml) de céréales Cheerios Pommes/Cannelle, finement broyées

1 tasse (250 ml) de farine tout usage ou de blé entier

2 c. à thé de levure chimique

1/4 c. à thé de sel

Mélanger le lait, la compote de pommes, le beurre et l'oeuf. Incorporer les céréales, la farine, la levure chimique et le sel et remuer jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Déposer de grosses cuillerées du mélange sur une poêle à revêtement antiadhésif préchauffée. Faire cuire à feu moyen.

Retourner les crêpes quand elles commencent à mousser et que les bords sont secs. Ne les retourner qu'une seule fois. Faire cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent dorées. Napper de sirop d'érable ou yogourt.