



RECETTE de la PÂTE À CRÊPES (sucrées)

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients (pour 15 crêpes) :

- 300 g de farine
- Une pincée de sel
- 3 oeufs entiers
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- 75 cl de lait (à température ambiante)
- Une cuillère à café d'essence de vanille



Préparation de la recette

- Mettez la farine et le sel dans un grand bol et formez un puits.
- Y déposer les oeufs entiers. un fouet
- Mélangez délicatement avec un fouet en ajoutant petit à petit le lait. La pâte doit avoir une consistance d'un liquide légèrement épais. Ajoutez le sucre et l'huile.
- Parfumez de vanille. Laissez reposer une heure (facultatif).



RECETTE de la PÂTE À CRÊPES (sucrées)

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients (pour 15 crêpes) :

- 300 g de farine
- Une pincée de sel
- 3 oeufs entiers
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- 75 cl de lait (à température ambiante)
- Une cuillère à café d'essence de vanille



Préparation de la recette

- Mettez la farine dans un grand bol et formez un puits.
- Y déposer les oeufs entiers. un fouet
- Mélangez délicatement avec un fouet en ajoutant petit à petit le lait. La pâte doit avoir une consistance d'un liquide légèrement épais. Ajoutez le sucre et l'huile.
- Parfumez de vanille. Laissez reposer une heure (facultatif).