

Crêpes au lait de coco

Ingrédients pour environ 12 crêpes :

- 150 g de farine
- 2 œufs
- 20 cl de lait de coco
- 8 cl de lait
- 8 g de sucre de fleur de coco
- 20 g d'huile de coco
- un peu d'eau tiède si votre pâte est trop épaisse
- 1 pincée de sel

Préparation :

Mettez la farine et le sel dans un saladier.

Ajoutez le sucre de fleur de coco.

Mélangez bien ces éléments secs.

Délayez petit à petit avec les œufs battus en omelette, le lait de coco et l'huile de coco.

Laissez reposer la pâte au réfrigérateur durant une heure (après avoir recouvert le saladier d'un linge propre au préalable).

Graissez une poêle avec un tampon imbibé d'huile et quand elle est très chaude, versez un peu de pâte liquide.

Faites cuire de chaque côté et servez aussitôt.

<http://philomavie.blogspot.com>