

Crêpes de babeurre - par Rome

Les ingrédients

1. 3 oeufs.
2. 2 tasses de **babeurre**.
3. 3 tasses de farine tout usage.
4. 4 c. à soupe de sucre.
5. 2 c. à thé de bicarbonate de sodium.
6. 1 c. à thé de levure chimique
7. 1/4 tasse de **beurre**. (optionnel)
8. Sirop d'érable.

Préparation

Dans un grand bol, mélanger les ingrédients secs.

Ajouter les oeufs, la babeurre, et la vanille. Remuer juste assez pour mélanger.

Remettre ta poêle à feu moyen-élevé. À l'aide d'une tasse à mesurer, déposer la pâte dans la poêle, en préparant de 2 à 3 crêpes à la fois (ou une géante).

Cuire d'un côté jusqu'à ce que de petites bulles apparaissent. Retourner l'autre côté, de 1 à 2 minutes.

Servir avec du vrai sirop d'érable (Canadien)!!.