La recette des crêpes

Réalisée avec les cartes magnétiques «Chef la cuisine accessible» DL556.



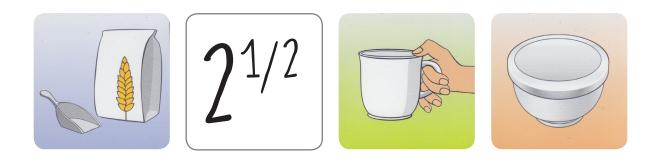




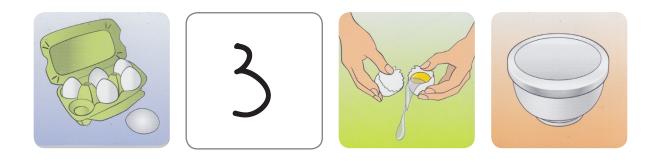




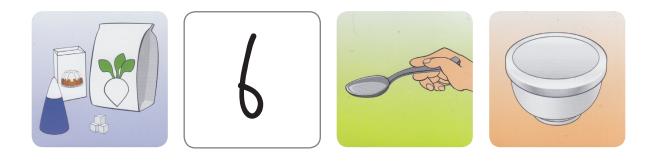
Les ingrédients : oeufs, lait, beurre, sucre et farine



Mettre 2 tasses et demi de farine de blé dans un saladier.



2 Ajouter 3 oeufs dans le saladier.



3 Ajouter 6 cuillères à soupe de sucre en poudre dans le saladier.



Ajouter 3 cuillères à soupe de beurre fondu dans le saladier.



5 Bien mélanger.



6 Ajouter progressivement 2 tasses de lait et mélanger.



Beurrer la poêle à crêpes.



8 Mettre une louche de la pâte à crêpe dans la poêle et faire cuire 1mn environ en retournant la crêpe à mi-cuisson. C'est prêt!