

LA CHANDELEUR ET LES CRÊPES

Ingrédients pour 5 personnes:



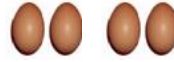
250gr de farine



2 cuillères de sucre



½ l. de lait



4 oeufs



une pincée de sel

Les ustensiles



Un verre gradué



une cuillère en bois



un fouet



Un saladier



un mixer



une louche



Une crêpière



une spatule



un rouleau

Pour faire les crêpes:

1. Versez la farine



dans un saladier



2. Cassez les oeufs



, ajoutez le sucre



et une pincée de sel



3. Mélangez le tout avec le fouet



ou le mixer



4. Ajoutez le lait



petit à petit et remuez (REMUER)

5. Utilisez le mixer



s'il y a des grumeaux!!



6. Laissez reposer la pâte à crêpes.



7. Versez une louche



de pâte à crêpes sur la crêpière



. Étalez la pâte avec le

rouleau



et faites cuire.



8. Dégustez les crêpes avec du chocolat, de la crème chantilly, de la confiture....!!! Miam, miam...



Bon appétit à tous!!!!

Et n'oubliez pas de faire la vaisselle!!

