

LA PATE A CREPES sans oeufs

USTENSILES :

- 🕒 Verre mesureur
- 🕒 Batteur électrique
- 🕒 saladier
- 🕒 cuillère en bois



INGREDIENTS :

- 🕒 50 cl de lait
- 🕒 250 g de farine
- 🕒 2 sachets de sucre vanillé
- 🕒 50 g de Beurre



PREPARATION :

- verser la farine dans un saladier, ajouter le lait, mélanger au Batteur
- ajouter le Beurre fondu et le sucre vanillé, mélanger au Batteur
- laisser reposer 30 minutes

CUISSON :

- Chauffer la crêpière
- Verser la pâte, laisser cuire
- retourner la crêpe, laisser cuire



