

Recette des crêpes

1. Mettez **500g** de **farine** dans un saladier.
2. Creusez un **trou** au centre de la **farine**.
3. Ajoutez **6 oeufs** dans le **trou**
4. Ajoutez une pincée de **sel**.
5. Mélangez en ajoutant progressivement **1L** de **lait**
6. Mixez le tout avec un **mixeur** pour enlever tous les grumeaux
7. Rajoutez **2** cuillères à soupe d'**huile**
8. Mélangez.
9. Laissez **reposer 2h**.
10. Faites chauffer les **crêpes**



Crêpes

Ingrédients

- crêpes -



500 g de
farine



6 oeufs



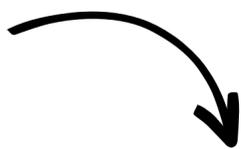
1L de
lait



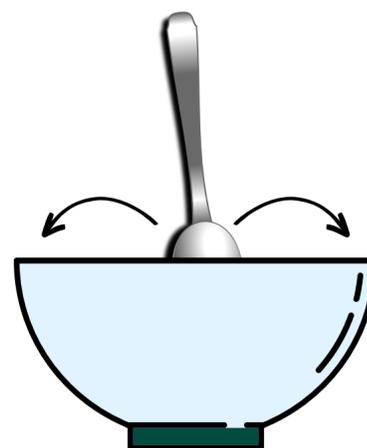
Huile



Sel



Mettez **500** g de **farine**
dans un saladier



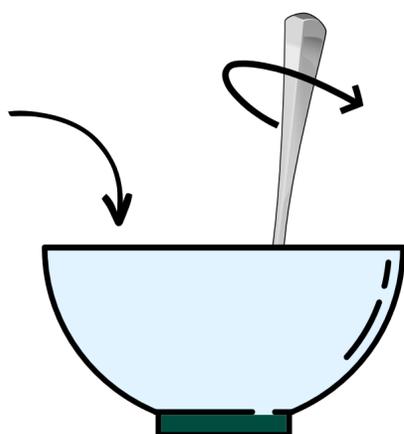
Creusez un **trou** au centre
de la **farine**



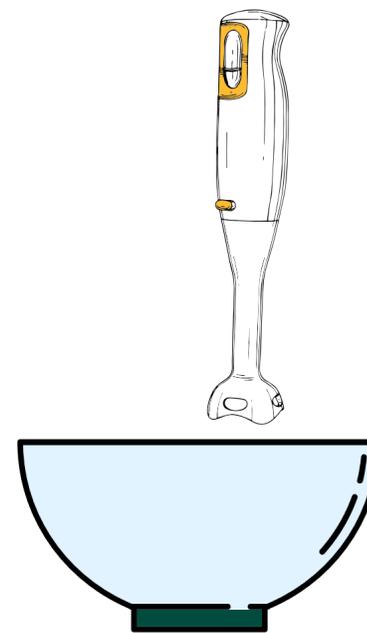
Ajoutez **6** **oeufs**
dans le **trou**



Ajoutez une pincée de
sel



Mélangez en ajoutant
progressivement **1L** de **lait**



Mixer avec un **mixeur**

9

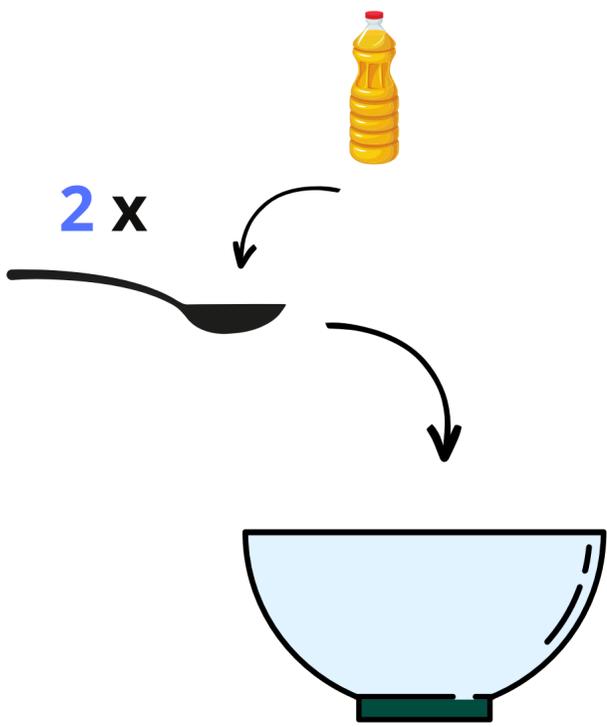
5

4

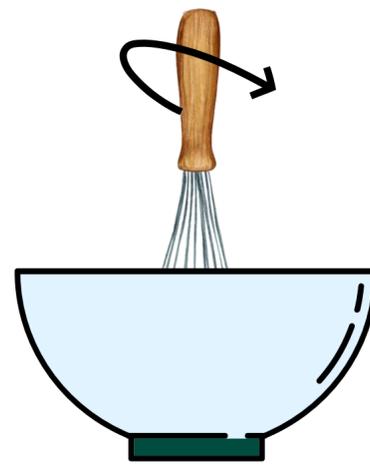
3

2

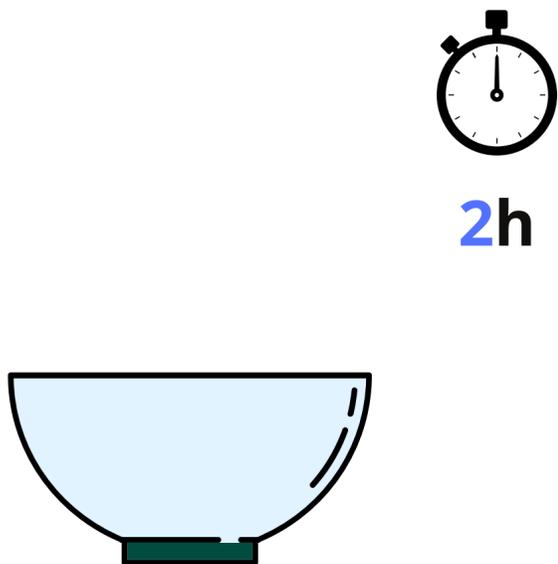
1



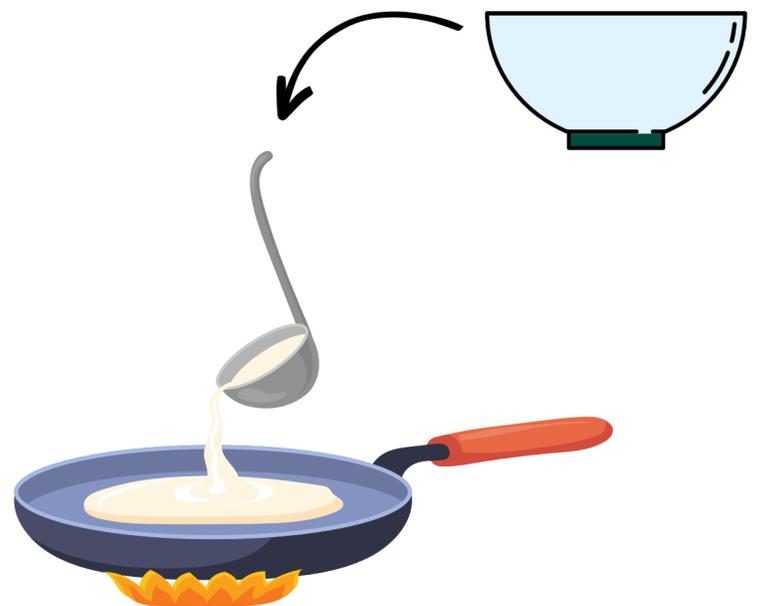
Ajoutez **2** cuillères à soupe
d'**huile**



Mélangez



Laissez **reposer** **2h**



Faites chauffer les **crêpes**

6

10

7

8

Mettez **500** g de **farine**
dans un saladier

Creusez un **trou** au centre
de la **farine**

Ajoutez **6** **oeufs**
dans le **trou**

Ajoutez une pincée de
sel

Mélangez en ajoutant
progressivement **1L** de **lait**

Mixer avec un **mixeur**

Ajoutez **2** cuillères à soupe
d'**huile**

Mélangez

Laissez **reposer** **2h**

Faites chauffer les **crêpes**