

100 mini-crêpes

ingrédients

- 850g de farine

- 70g de sucre en poudre

- 3 sachets de sucre vanillé

- 1 pincée de sel

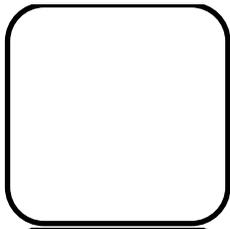
- 10 œufs

- 200cl de lait

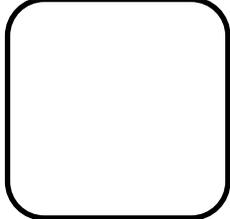
- 100g de beurre fondu



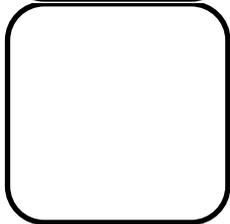
matériel



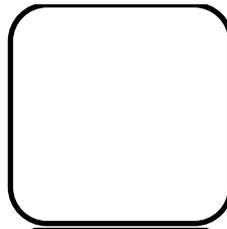
- un grand saladier



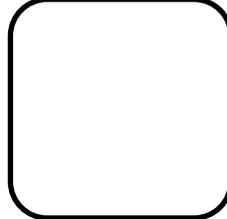
- des pots mesureurs



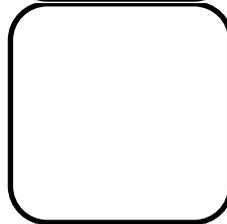
- une ardoise



- un fouet



- une crêpière



- une louche

recette

1. Mettre la farine dans le saladier.
2. Ajouter le sucre.
3. Ajouter le sucre vanillé.
4. Ajouter le sel et mélanger.
5. Ajouter les œufs un par un et mélanger.
6. Ajouter le beurre fondu et mélanger.
7. Ajouter le lait petit à petit en mélangeant.



Laisser reposer 30 minutes avant de faire cuire les crêpes.

étiquettes pour agrandissement en A3 de la recette

