



Des crêpes pour la chandeleur, et que ça saute !



➤ Ingédients :

Pour 12 crêpes :

100 g de farine
250 ml de lait
30 g de beurre fondu
1 cuillère à soupe de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
1 sachet de poudre de lait
3 œufs
1 pincée de sel



➤ Préparation :

Dans un saladier :

Mettre la farine, le sucre, le sucre vanillé, le sel, la poudre de lait, mélanger

Faire un puit au milieu

Casser les œufs, ajouter le beurre fondu, mélanger

Pour finir, ajouter le lait petit à petit pour éviter les grumeaux

Faire chauffer la crêpière huilée

Mettre une louche de pâte.

Les faire dorer de chaque côté (si vous êtes adroits vous pouvez les faire sauter sans les coller au plafond ou qu'elles ne tombent au sol, bien sûr je plaisante)

Les servir chaudes avec du sucre ou nutella ou de la Confiture ou salées avec du jambon, œufs...



Quel délice !! Bonne dégustation !!

