

Reconstitue cette recette des crêpes :

250 g de



50 g de



3



1/2 l de



2 cuil. à soupe de



un



1. Mettez la farine dans un plat creux.

3. Battez quelques minutes.

4 personnes

4. Ajoutez l'huile, le sel et le sucre.

du



une



Une



LES CRÊPES

5. Faites cuire les crêpes légères et fines dans la poêle.

1 heure

une



2. Ajoutez les œufs et mélanger.
En ajoutant petit à petit le lait

2 cuil. à soupe d'



Nombre de personnes :

Temps de préparation :

Ingrédients

Ustensiles

Préparation :