Les crêpes de Maman Grenouille

Temps de préparation : 25 minutes

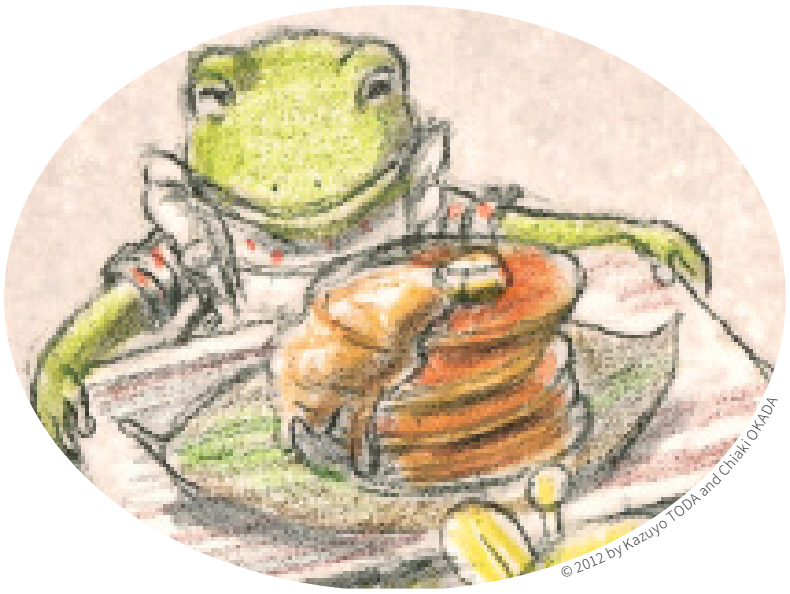
Ingrédients :



- 250 grammes de farine
- 4 œufs
- 50 cl de lait
- 1 pincée de sel
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 50 grammes de beurre fondu

Préparation :

1. Mettre la farine dans un saladier avec le sel et le sucre
2. Faire un puits au milieu et y verser les œufs
3. Mélanger doucement jusqu'à ce que le mélange épaississe
4. Ajouter le lait froid petit à petit jusqu'à ce que la pâte soit assez fluide
5. Ajouter le beurre fondu et bien mélanger
6. Faire cuire les crêpes dans une poêle chaude pendant environ 1 minute de chaque côté
7. Répéter jusqu'à épuisement de la pâte
8. Ça y est, les crêpes sont prêtes ! Il ne reste plus qu'à les déguster !



Tous droits réservés © *l'école des loisirs*