

RECETTE DES CRÊPES AU LAIT



RÉALISATION DE LA PÂTE À CRÊPES AU LAIT

Cette [recette de pâte à crêpes](#) est une recette traditionnelle exclusivement au lait. Une recette de crêpes simple pour régaler les enfants pour la chandeleur, le carnaval ou des repas d'enfants.

COMBIEN DE TEMPS POUR FAIRE DES CRÊPES À LA BIÈRE ?

Préparation : 1H

Cuisson : 2 minutes par crêpes

LES INGRÉDIENTS POUR DES CRÊPES À LA BIÈRE:

Pour 20 crêpes :

250 g de farine

3 oeufs

1 pincée de sel

1/2 litre de lait

2 cuillère à soupe d'huile pour la cuisson

Votre matériel pour faire vos crêpes & pancakes Pyrex - Kitchen Lab - Verre doseur 0.25 L... Equinox 146142 Saladier Inox Argenté 19,5... Tefal K2071714 Ingenio Fouet en Silicone... Tefal Crep'Party Colormania, Crêpier, Surface... Artisanat français, Kit à crêpes (2 répartiteurs... Lacor 60306 Louche 6,5 cm

LES ÉTAPES POUR FAIRE DES CRÊPES À LA BIÈRE ?

Selon son âge aidez votre enfant à :

1. Mettre la farine dans le saladier
2. Casser les oeufs un par un dans un petit bol et les verser dans le saladier
3. Ajouter une pincée de sel
4. Mélanger la pâte à crêpes avec un fouetpâte à crêpes si nécessaire.

Ensuite :

6. Faites chauffer la poêle légèrement huilée
7. Verser une petite louche et répartir uniformément la pâte dans la poêle.
8. Laisser cuire un côté et retourner la crêpe pour faire cuire la seconde face.

