

# RECETTE DE PÂTE À CRÊPES SANS REPOS



## COMMENT FAIRE DES CRÊPES SANS REPOS ?

Voici une recette de pâte à crêpes qui ne nécessite pas de laisser reposer la pâte. Vous n'avez plus aucune excuse pour ne pas faire des crêpes pour le goûter. Toute la famille sera contente, les petits comme les grands, et il ne faudra pas attendre entre l'envie de crêpes et la "crêpe party" !

## LES INGRÉDIENTS POUR DES CRÊPES SANS REPOS :

Pour 20 crêpes :

200 g de farine fluide 2 oeufs 40 cl lait à température ambiante 1 sachet de sucre vanillé 1 cs d'huile 1 pincée de sel

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 SANS REPOS ?

Selon son âge aidez votre enfant à :

Dans un saladier, mettez la farine et le sucre vanillé et faites un puit Mettez les oeufs et mélangez bien Faites tiedir le lait dans une casserole. Attention, il ne doit pas bouillir. Ajoutez le lait petit à petit dans le mélange en mélangeant bien afin d'éviter les grumeaux. (n'hésitez pas à utiliser un mixeur si c'est le cas) Mettez un peu d'huile ou de beurre sur votre poêle et c'est parti !