



Crêpes party



Ingrédients :

Recette pour 40 à 60 mini crêpes ou 20 grandes

- Farine de blé : 500 g
- Lait : 1 L
- Œufs : 6
- Pincée de sel
- huile : 2 cuillères à soupe

Préparation de la recette

Temps de cuisson : 4 minutes par crêpe

- Dans un saladier, mélanger la farine avec le lait jusqu'à obtenir une pâte fluide.
- Ajouter les œufs puis 2 pincées de sel et les 2 cuillères à soupe d'huile.
- Laisser reposer 1 à 2h.
- Si après le temps de repos, la pâte est trop épaisse, ajouter un peu d'eau puis mélanger.
- A l'aide d'une louche, disposer de la pâte sur l'appareil.
- Laisser cuire environ 2 minutes puis les retourner et laisser cuire encore 2 minutes.

