

Pâte à crêpes

Temps de préparation : 10 min | Pour 8 personnes | Difficulté : ★☆☆



Ingrédients

- 500 g. de farine
- 4 gros œufs
- 1 litre de lait
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de sucre vanillé
- 4 cuillères à soupe d'huile

Étapes

1. Mettez la farine dans un récipient puis faites un puit.
2. Incorporez les œufs un à un à la farine, en versant le lait au fur et à mesure que le mélange épaissit. (astuce : Versez lentement et fouettez énergiquement pour éviter les grumeaux).
3. Ajouter le sel et l'huile.
4. Filmmez et laissez reposer la pâte au réfrigérateur au moins 2 heures.

+ Amusez-vous à décorer vos crêpes avec des paillettes colorées, des billes de sucre colorées ou des Smarties !