

# Voilà la recette pour les crêpes !!!



## **Pâte à crêpes**

Pour 8-10 personnes

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 3 minutes

### **Ingédients:**

- 🕒 250g de farine
- 🕒 4 œufs
- 🕒 un demi-litre de lait
- 🕒 1 pincée de sel
- 🕒 50 grammes de beurre
- 🕒 1 sachet de sucre vanillé

### **Préparation:**

1. Dans un saladier, versez la farine et les œufs.
2. Ajoutez le lait et mélangez avec votre fouet.
3. Attention: ne mélangez pas la farine et les œufs avant d'ajouter le lait. Versez le lait progressivement pour rendre homogène le mélange et éviter les grumeaux.
4. Ajoutez le sucre vanillé, la pincée de sel.
5. Laissez reposer la pâte à crêpes si possible une heure
6. Faites chauffer une poêle et versez-y un peu de beurre
7. Versez une petite quantité de pâte à crêpes et faites cuire 2 minutes environ par face.
8. Vos **crêpes** sont prêtes, vous pouvez maintenant les déguster. Bon appétit!

## **La base per le crêpes**

Per 8-10 persone

Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di cottura: 3 minuti

### **Ingredienti:**

- 250 grammi di farina
- 4 uova
- Mezzo litro di latte
- Un pizzico di sale
- 50 grammi di burro
- Una bustina di zucchero vanigliato

### **Preparazione:**

1. In un'insalatiera versate la farina e le uova.
2. Aggiungete il latte e mescolate con la frusta.
3. Attenzione: non mescolate la farina e le uova prima di aggiungere il latte. Versate il latte progressivamente per rendere omogeneo il composto e per evitare i grumi.
4. Aggiungete lo zucchero vanigliato e il pizzico di sale.
5. Lasciate riposare la pasta per le crêpes se possibile un'ora .
6. Fate scaldare una padella e versateci un po' di burro.
7. Versate una piccola quantità di pasta per crêpes e fate cuocere 2 minuti circa per lato.
8. Le vostre crêpes sono pronte. Ora potete gustarle! Buon appetito!