

Les crêpes de la joie

INGREDIENTS : <ul style="list-style-type: none">- 150g de farine- 3 œufs- 200g de sucre- 300g de beurre- 15cl de lait- Colorant arc-en-ciel- Une pincée de sel de la paix- Un océan de vérité- Une larme d'huile de relax	USTENSILES : <ul style="list-style-type: none">- Un saladier- Une poêle- Un fouet
--	--

PREPARATION:

Mettre les 150g de farine et les 200g de sucre dans le saladier et les 15 cl de lait .

Faire fondre le beurre et l'ajouter dans le saladier et casser les œufs.

Mettre une pincée de sel de la paix et enfin une larme d'huile et mixer avec le fouet.

Faire reposer la pâte pendant 30 minutes.

Quand la pâte a reposé faites chauffer une noix de beurre dans la poêle et disposez une louche de pâte et un peu de colorant.

Faites cuire vos crêpes de chaque côté, qu'elles soient bien dorées.

BON

APETIT !!!!!

