

Les crêpes

Ingrédients pour 30 crêpes environs

250 gr de farine
3 œufs frais
50 cl de lait
40 gr de sucre
40 de beurre
1 cuillère à café de fleur d'orange



La recette

- 1/Verser la farine dans un saladier puis faire un trou au centre.
- 2/Casser les œufs dans le trou puis mélanger délicatement à l'aide d'un fouet.
- 3/Ajouter le lait progressivement .Puis le sucre.
- 4/Faire fondre le beurre délicatement dans la poêle à crêpe pour qu'il obtienne une petite couleur noisette puis verser le dans la pâte à crêpe.
- 5/ Il ne reste plus qu'à les cuire.

La bonne recette de Guitoune