

Crêpes de McDonald's

- La recette secrète des bonnes vieilles crêpes de McDo!



Ingrédients :

- 2/3 tasse (165 ml) de 7-Up
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe de sucre granulé
- 1 cuillère à soupe d'huile végétale
- 1 tasse et demie (375 ml) de mélange à pâte BISQUICK de Betty Crocker



Préparation :

1. Placer tous les ingrédients dans un mélangeur et battre à haute vitesse pendant quelques secondes jusqu'à homogénéité.
2. Laisser reposer pendant 10 minutes.
3. Utiliser 1/4 tasse de pâte pour chaque crêpe sur une plaque chaude huilée ou un poêle à frire en cuisant chaque côté.

Si vous avez le goût d'une crêpe moins clownesque, préparez-vous notre **crêpe mince**. Elle est très bonne.

“

Pour tout ceux qui sont nostalgiques de l'époque ou McDonalds faisaient des déjeuners complets.... La recette secrète des bonnes vieilles crêpes de McDo!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)