

Crêpe mince

- Une recette de crêpe mince absolument délicieuse et facile à faire!



Ce matin, chez la famille Cuisto, on se prépare des bonnes crêpes minces! Alors, on vous présente la recette qui est très facile à reproduire. Bon déjeuner!

Ingrédients (4 portions) :

- 2 œufs
- 1 tasse et demie de lait (375 ml)
- 1 tasse de farine régulière (250 ml)
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 2 cuillères à thé d'essence de vanille
- pincée de sel
- 1 cuillère à soupe de beurre (fondu préalablement)

Préparation :

1. Dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre et le sel.
2. Ajouter les œufs, le lait ainsi que la vanille. Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
3. Dans une poêle que vous badigeonnez de beurre et faites doré une crêpe à la fois.
4. La première crêpe n'est jamais belle, mais les autres sont fantastiques!

Servir avec des fruits, de la cassonade et du sirop d'érable 😊

-Matt

“ *Ce matin, chez la famille Cuisto, on se prépare des bonnes vieilles crêpes minces!
Voici la recette qui est super facile à reproduire. Bon déjeuner :)*

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