

PATE A CREPES

Pour environ 25 crêpes

Ingrédients :

- 560 g de farine
- 6 œufs
- 15 g de sel
- 75 g d'huile
- 37 g de sucre
- 0,75 L de lait
- 0,37 L d'eau
- accompagnements de votre choix



Préparation :

- 1) Verser la **farine** dans un saladier et former un puit.
- 2) Y déposer les **œufs**, le **sucre**, l'**huile**.
- 3) Mélanger avec un fouet en ajoutant au fur et à mesure le **lait** et l'**eau** pour obtenir une consistance homogène.



Pour environ 16 gaufres

Ingrédients :

- 350 g de farine
- 35 g de sucre
- 3 g de sel
- 110 g de beurre
- 525 g de lait
- 4 œufs
- accompagnements de votre choix

Préparation :

- 1) Mélanger la **farine**, le **sucre** et le **sel**.
- 2) Faire tiédir le **lait** et mélanger avec le **beurre** fondu.
- 3) Mélanger avec la **farine** avec un fouet.
- 4) Faire monter les **œufs** entiers.
- 5) Mélanger le tout avec délicatesse.
- 6) Cuire les gaufres 4 à 5 minutes dans le gaufrier.
- 7) Avant de déguster, ajouter sur les gaufres du sucre glace, du miel, de la confiture ou du chocolat.

GAUFRES