Pâte à crêpes

Ingrédients nécessaires

sel : 2 pincée(s)
farine : 2 verre(s)
lait : 2 verre(s)
huile : 2cs
œuf : 2

Préambule

Les grands gourmands vont pouvoir se faire plaisir grâce à cette recette de pâte à crêpes ! Très simple, mais délicieuse, elle ravira petits et grands. Qui mangera le plus de crêpes ?

ATTENTION :
Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire.Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Verse la farine dans un grand saladier.

Etape 2

Casse les œufs.

Lapinou.com
Tous droits réservés - Reproduction interdite

Etape 3

Ajoute les 2 verres de lait et mélange. Pour éviter que de vilains grumeaux se glissent dans ta pâte à crêpes, utilise un fouet et mélange, mélange et mélange encore !

Etape 4

Ajoute l'huile et le sel. Si des grumeaux sont encore là, continue de mélanger jusqu'à ce qu'il n'en reste plus !

Etape 5

C'est le moment de la cuisson ! Tu as plusieurs choix possibles : sois, tu utilises un appareil à crêpes, comme sur la photo. Dans ce cas, il faut huiler un morceau de papier absorbant et l'appliquer sur les plaques avant de brancher. Cela évitera aux crêpes de rester collées sur les plaques.
Autrement, une belle poêle peut aussi faire l'affaire. Demande conseil à tes parents !

Etape 6

Verse un peu de pâte à crêpes sur l'appareil ou dans la poêle et laisse cuire pendant 1 minute avant de retourner la ou les crêpe(s) et de laisser cuire l'autre côté.
Sache que selon ta crêpière ou ton appareil, la cuisson peut prendre plus ou moins de temps. Avant de retourner une crêpe, vérifie qu'elle est bien dorée !

Etape 7

Et enfin, l'étape la plus amusante de la recette. Ta mission est de dévorer les crêpes avec la garniture de ton choix. Beurre, sucre, confiture, Nutella et bien d'autres : à toi de choisir. Miam miam miam !

Lapinou.com
Tous droits réservés - Reproduction interdite