

Côtes d'Armor

BRETAGNE 

Recette de crêpes

Recette proposée par
Côtes d'Armor Tourisme

Recette des crêpes

20
crêpes

- 500 g de farine de froment
- 1 pincée de sel
- 7 oeufs
- 150 g de sucre
- 1 litre de lait (entier de préférence)
- 2 c. à s. d'huile

1. Battre les oeufs et le lait afin d'éviter les grumeaux.
2. Y ajouter le sucre, mélanger puis incorporer doucement la farine.
3. Ajouter l'huile et mélanger à nouveau.
4. Laisser la pâte reposer quelques heures

