





Crêpes


Février

30 crêpes

Préparation  15	Repos 2 ●	Cuisson  45 (pour 30 crêpes) 
--	-----------	--

Pâte

250 g 

1/2 l 

4 

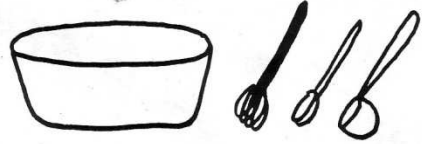
1 



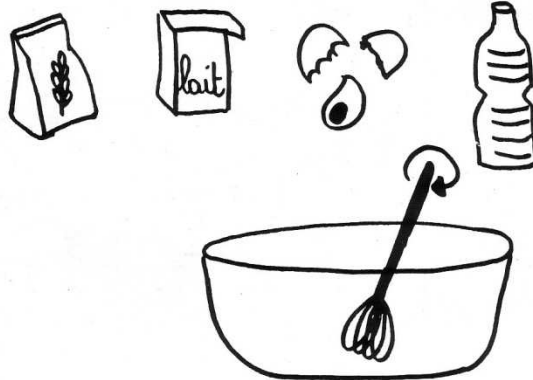
Zeste de citron

Garniture

- sucre
- confiture
- chocolat en poudre
- nutella

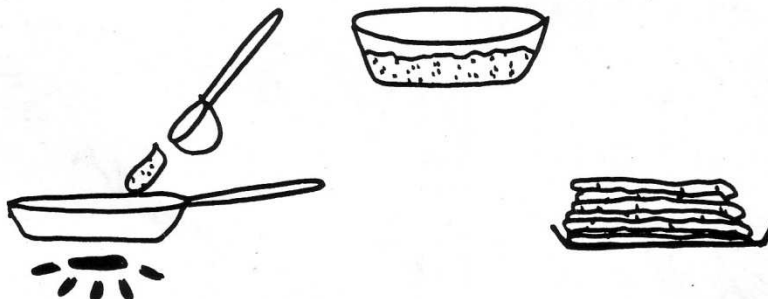


1



Verse tous les ingrédients dans le saladier puis remue.
Laisse reposer.

2



Verse une petite louche de pâte dans la poêle chaude.
Fais cuire 2 à 3mn puis fais sauter la crêpe pour la retourner.
Fais cuire l'autre coté 1mn.