



Crêpes sans œufs

Ingrédients :

250g de farine
500ml de lait
2càs d'huile d'olive
1 pincée de sel

Préparation

1. Mélanger ensemble tous les ingrédients en prenant garde de ne pas avoir de grumeaux (on peut le faire au robot)
2. Faites cuire les crêpes une à une et gardez les au chaud en attendant de finir la cuisson. Pour cela je dépose une assiette sur une casserole d'eau bouillante dans laquelle j'entasse les crêpes cuites au fur et à mesure.

Il ne faudra plus que les garnir avec du sucre complet, sucre vanillé, miel, confiture, chocolat, fruits et agrumes pour les amoureux des crêpes sucrées

Bonne dégustation !!!