



4 œufs



1/2 l de lait



250 gr de farine



50 gr de beurre  
fondu



1 pincée de sel



2 c. à s. de sucre

# Recette des crêpes chandeleur

Temps de préparation : 10 min / Temps de cuisson : 15 min

- 1 Mettre la farine dans le saladier avec le sel et le sucre.
- 2 Faire un puits et y mettre les œufs au milieu.
- 3 Commencer à mélanger délicatement.
- 4 Quand la pâte devient épaisse, verser le lait petit à petit en mélangeant avec un fouet pour éviter les grumeaux.
- 5 Ajouter le beurre fondu.
- 6 Cuire avec l'aide d'un adulte dans une poêle pendant 1 min ou avec l'aide d'une machine à crêpes ! Bon appétit :)

