La recette des crêpes

https://www.youtube.com/watch?v=30MWXlrbLr8

Les ingrédients :

375 g
de farine

2 pincées
de sel

2 c.à.s
de rhum

20 g
de beurre

4
oeufs

2 c.à.s
d'huile

50 cl
de lait

25 cl
de bière

Les ustensiles :

1 louche

1 Cuillère en bois

1 Mixeur

1 saladier

Poêle

Préparation

Temps total: 10 min

Préparation:	Repos:	Cuisson:
5 min	-	5 min

La recette : https://www.marmiton.org/recettes/recette_crepes_11041.aspx

ÉTAPE 1

Mélanger la farine, l'huile et les oeufs

ÉTAPE 2

Ajoutez ensuite le lait, la bière et le rhum.

ÉTAPE 3

Mélangez le tout : c'est prêt en deux minutes avec un mixeur !

ÉTAPE 4

Faites cuire à la poêle avec une noix de beurre.