

Pâte à crêpes simple

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 20 crêpes) :

- 5 oeufs
- 500 g de farine
- 1 litre de lait demi-écrémé
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 1/2 verre de bière

Préparation de la recette :

Dans un saladier verser la moitié de la farine.

Ajouter les oeufs un à un.

Alterner ensuite l'ajout du lait et de la farine restante.

Enfin incorporer l'huile et la bière.

Laisser reposer 1 heure, votre pâte est prête à cuire.