

Sandrabel



Pour 10 grandes crêpes :
1/2 L de lait entier
60 ml d'eau minérale en bouteille
200g de farine t55
4 oeufs
50 g de sucre
3 g de sel
20 g de beurre
30 g rhum
1 gousse de vanille(extraire les
graines)
faire fondre le beurre au micro-
onde ,puis laisser le refroidir .

Verser tout les ingrédients dans le
blender ,mixer pendant 1min.
Mettre au frais 1h minimum.
Cuire vos crêpes dans une poêle
chaude avec une noisette de
beurre ou sur une crêpiere .
Moi j'utilise celle

ci [https://www.zodio.fr/crepiere-
electrique-avec-rateau.html?
queryID=e3ae2958550bd412715ef123ac0e485a&objectID=30699&i](https://www.zodio.fr/crepiere-electrique-avec-rateau.html?queryID=e3ae2958550bd412715ef123ac0e485a&objectID=30699&i)

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les
passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr