

Ingrédients

150 grammes de farine
Une pincée de sel
2 oeufs
50 cl de lait
75 grammes de beurre
½ verre d'eau légèrement pétillante



mastrad

Préparation

Déposez la **farine** et le **sel** dans un cul de poule. Ajoutez **œufs** et mélangez afin d'obtenir une pâte lisse. Continuez de remuer en ajoutant le **lait** et le **beurre fondu**. Laissez reposer la pâte pendant 1 heure à température ambiante. Ajoutez l'**eau légèrement pétillante** dans la pâte. Mélangez avant la cuisson.

Préchauffez la crêpière et cuisez les crêpes sur feu vif en formant une couche fine. Ajoutez un peu de **beurre** dans la poêle entre chaque crêpe.

Mettez les crêpes dans une assiette en les couvrant au fur et à mesure par une autre assiette pour qu'elles ne sèchent pas (elles seront ainsi plus tendres et moelleuses)

Testée et
Approuvée !

