Crêpes moelleuses

Ingrédients

100 gr de beurre
8 oeufs
350 gr de farine
40 gr de Maïzena
1 l de lait écrémé

Préparation

Faites fondre le **beurre** et le laisser refroidir *(le gras permet d'obtenir une crêpe tendre et légèrement humide)*. Faites mousser **6 oeufs** entiers et **2 jaunes** avec un batteur électrique pendant 5' *(plus vos oeufs sont aériens, mousseux et deviennent blanchâtres, plus vos crêpes seront moelleuses)*.

Tamisez la **farine** et la **Maïzena**, ajoutez à vos oeufs mousseux en mélangeant doucement *(Trop de farine = crêpes lourdes et sèches... Trop peu de farine = crêpes qui se déchirent)*. Ajoutez progressivement le **lait** *(éviter la surcharge de graisse)*. Ajoutez le beurre fondu refroidi. Laissez reposer au moins 1h (voire 2h).

Graissez légèrement votre crépière *(huile végétale)*. Versez 1 petite louche de pâte sur votre crêpiere chaude. Cuire +/- 1min30 puis retournez celle ci avec une spatule ou faites sauter. Pliez la 1ère crêpe en 4 et déposez y une pièce de monnaie *(porte-bonheur)*.

Bonne chandeleur
en toute légèreté !

Joseph design.be
L'ustensile de la semaine!
Crêpière
by MASTRAD
42€
28cm
Pour des crêpes au top!
chée de Charleroi 1 à Thorembais-les-Béguines
info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287
Du mercredi au samedi de 10h à 18h

Joseph design.be