

Crêpes sucrées



Pour une douzaine de crêpes environ :

- 320 g de farine
- 4 oeufs
- 1 c. à café de sel fin
- 4 c. à soupe d'huile de tournesol
- 75 cl de litre de lait
- 2 sachets vanillés
- 1 sachet de levure
- 2 c. à soupe de fleurs d'oranger

Mettez tous les ingrédients dans le bol d'un robot équipé du couteau mélangeur en commençant par le lait et les oeufs puis la farine, le sel et l'huile etc.

Mixez jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laissez reposer la pâte une heure à deux heures.

Faites les crêpes et garnissez-les de crème de marron, de noix, de confiture, de sucre glace...