



## Crêpes légères

### LA CUISINE DE BOOMY

Pour 12 crêpes / 2 spl ou 3 pp par crêpes

- 120 gr de farine
- 40 gr de maïzena
- 2 sachets de levure chimique
- 4 œufs
- 2 cc d'huile
- 400 ml de lait demi écrémé

J'ai préparé cette pâte au Kitchen'aid.

Tamiser la farine, la maïzena et la levure dans le bol de votre robot pâtissier.

Mélanger puis ajouter les œufs un à un.

Verser le lait petit à petit en laissant tourner le robot, puis rajouter l'huile. La pâte doit être fluide.

Laisser reposer la pâte pendant 1 h.

Au bout de ce temps, graisser votre poêle à l'aide d'un pinceau puis faire cuire les crêpes une à une.