***Des crêpes très très coco***

Versez la farine de coco et la maïzena dans un saladier, ajoutez les œufs, le sucre, l'huile végétale et le lait de coco, Fouettez le mélange pour l'aérer et réduire les grumeaux. Laissez reposer la pâte au frais pendant 1 heure. Fouettez de nouveau la pâte avant de vous en servir.

Faites chauffer une poêle huilée, versez une louche de pâte dans la poêle chaude laissez cuire quelques minutes et quand les bords commencent à se décoller, retournez la crêpe, laissez quelques instants et passez à la suivante.

Attention cette pâte est plus fragile qu'une pâte à crêpe classique, elle sera moins souple donc méfiance au moment de la cuisson.



***Pour 12 crêpes***

450g de lait de coco

125g de farine de coco

125g de *maïzena*

4 *œufs*

*220g de yaourt grec vanille*

2 cuil à soupe de sucre vanillé

2cuil à soupe d'huile végétale