# RECETTE DE PÂTE À CRÊPES SANS LAIT



## COMMENT FAIRE DES CRÊPES SANS LAIT ?

Vous voulez faire des crêpes mais vous n'avez pas de lait ? Vous devez faire des crêpes alors que quelqu'un de votre famille ne tolère pas le lait ? Alors vous avez trouvé la bonne recette de pâte à crêpes. Ces crêpes sont faites sans lait et pourtant délicieuses !

## LES INGRÉDIENTS POUR DES CRÊPES SANS LAIT :

Pour 20 crêpes :

3 oeufs

400 ml d'eau

250 g de farine

3 cs de sucre en poudre

2 cs d'huile

Un pincée de sel

Votre matériel pour faire vos crêpes & pancakes Pyrex - Kitchen Lab - Verre doseur 0.25 L... Equinox 146142 Saladier Inox Argenté 19,5... Tefal K2071714 Ingenio Fouet en Silicone... Tefal Crep'Party Colormania, Crêpier, Surface... Artisanat français, Kit à crêpes (2 répartiteurs... Lacor 60306 Louche 6,5 cm

## LES ÉTAPES POUR FAIRE DES CRÊPES SANS LAIT ?

Selon son âge aidez votre enfant à :

Mélangez la farine et le sucre ensemble. Ajoutez les oeufs un par un en mélengeant bien entre chaque ajout. Mélangez l'eau et l'huile et ajoutez à la préparation petit à petit en mélangeant bien. Si il y a des grumeaux, n'hésitez pas à passer la préparation au mixeur. Mettez un peu d'huile ou de beurre sur votre poêle et c'est parti !