



## Mes crêpes express

### Ingrédients :

- **530 g de farine**
- **930 ml de lait**
- **2 sachets de sucre vanillé**
- **1 sachet de levure chimique**

### Préparation :

Mettre les oeufs et le sucre vanillé dans le bol du blender et fouetter à la vitesse 1.

Ajouter la farine et la levure mélangée petit à petit en alternant avec le lait. Continuer de battre. Vous obtenez une pâte semi épaisse semi liquide mousseuse.

La pâte est alors prête et la révolution vient du fait qu'il ne faut pas laisser reposer cette pâte ! Eh non ! Elle est prête de suite à l'emploi ;o)

Mettre votre crêpière à chauffer. A l'aide d'un essuie-tout imbibé d'huile, graisser la crêpière et déposer une louche de pâte.

Laisser cuire la première face et lorsqu'elle est cuite, retourner la crêpe à l'aide d'une spatule et faire cuire la seconde face.

Déposer sur une assiette plate. Pour garder les crêpes tièdes, mettre l'assiette plate sur une casserole contenant de l'eau bouillante.

A servir accompagné de nutella, de sucre roux ou blond ou de confiture c'est un régal !!!