

Pâte à crêpes facile et rapide

Ingrédients pour 8 crêpes :

2 œufs

125g de farine fluide

30 cl de lait entier

50 g de beurre

50 g de sucre

1 sachet de levure chimique

1 cuillère à soupe de rhum. (voire plus !)



Mettre la farine, la levure, le sucre dans un saladier.

Creuser un puits, cassez-y les œufs entiers.

Mélanger énergiquement à l'aide d'un fouet.

Verser le beurre fondu et le rhum, petit à petit.

Délayer la préparation peu à peu avec le lait chaud.

Laisser reposer la pâte 30 mn. Puis faire cuire.

C'est un régal et vite fait