



CREPES LEGERES

- 150g de farine.
- 50 g de Maïzena.
- 1 pincée de sel.
- ½ sachet de poudre à lever.
- 3 cuillerées de sucre.
- 1 sachet de sucre vanillé.
- 4 œufs Bio des Jardins de Malevergne !
- 3 Cuillerées d'huile.
- ½ Litre (eau + lait).
- 3 Cuillerées de Rhum.
- Zeste de citron (facultatif).

1 - Mélanger dans un saladier farine tamisée, maïzena, sucres, sel.

2 - Faire un puit. Casser les œufs à l'intérieur. Mélanger à l'aide d'une spatule. On doit obtenir un mélange homogène.

3 - Versez les liquides petit à petit tout en mélangeant au fouet. La pâte doit être bien fluide.

4 - Laissez reposer la pâte 1 heure.

Délicieuses avec confitures, crème de marron, sirop d'érable ou tout simplement avec du sucre et du jus de citron.