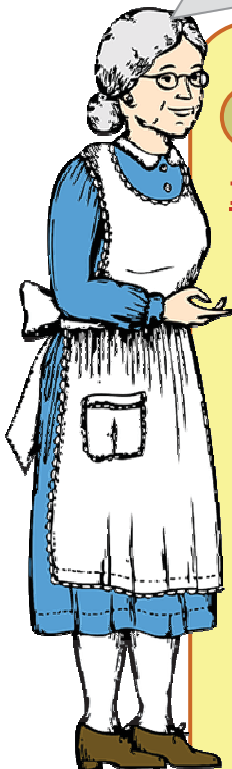


Voici une délicieuse recette de pâte à crêpes. Mais pour gagner le droit de la préparer et de déguster les crêpes, il va falloir que tu résolves quelques énigmes alors
à toi de jouer et bon courage !



Pâte à crêpes

Ingrédients (pour 24 crêpes)

- * 0,5 kg de farine
- * 5 cuillères à soupe de sucre
- * 6 œufs
- * 30 cm³ d'huile
- * 1 sachet de sucre vanillé
- * 10dL de lait

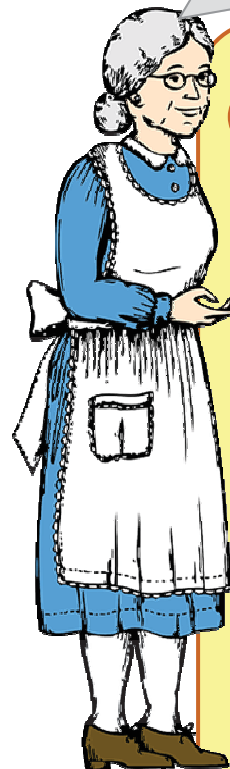
Recette

- Mélanger tous les ingrédients dans l'ordre afin d'obtenir une pâte homogène.
- Laisser reposer la pâte pendant au moins une demi-heure.
- Faire cuire la pâte à crêpes dans un récipient adapté. Retourner la crêpe.
- Accompagner de sucre, de confiture ...

Bonne dégustation



Voici une délicieuse recette de pâte à crêpes. Mais pour gagner le droit de la préparer et de déguster les crêpes, il va falloir que tu résolves quelques énigmes alors
à toi de jouer et bon courage !



Pâte à crêpes

Ingrédients (pour 24 crêpes)

- * 0,5 kg de farine
- * 5 cuillères à soupe de sucre
- * 6 œufs
- * 30 cm³ d'huile
- * 1 sachet de sucre vanillé
- * 10dL de lait

Recette

- Mélanger tous les ingrédients dans l'ordre afin d'obtenir une pâte homogène.
- Laisser reposer la pâte pendant au moins une demi-heure.
- Faire cuire la pâte à crêpes dans un récipient adapté. Retourner la crêpe.
- Accompagner de sucre, de confiture ...

Bonne dégustation

