

# CREPES SANS LAIT



Recette extraite du Blog de TséOuang – <http://pomarel.over-blog.com>

## Pour vous donner envie:

Simple & Pratique.

## Proportions pour 6 Crêpes

**Total 30mn   Préparation 10 mn   Repos 0 mn   Cuisson 20mn**

## Les Ingrédients

2 Œufs  
125 Gr de Farine T45  
1 Cuill. à S d'Huile de Tournesol  
20 Cl d'Eau Chaude

## La Recette

Mélanger Farine / Œufs / Sucre / Huile.  
Incorporer petit à petit l'Eau chaude.

## Astuces, Conseils, Informations complémentaires

Possibilité de mettre du Rhum ?  
Fait des crêpes un peu plus épaisses, que la version légère.

## Notre Propre appréciation

Ce qui évidemment n'engage que nous

**17/20**

## Matériel Particulier

Un Fouet.