

LES CHOCOCRÊPES

Le 2 février, c'est la Chandeleur,
et qui dit Chandeleur, dit crêpes et beurre!



Il te faut :



200 g
de farine



40 g de cacao
en poudre
non sucré



90 g de sucre
en poudre



1/2 litre
de lait



3 œufs



30 g
de beurre
fondu

1

Pour obtenir une pâte sans grumeaux, fais fondre le beurre et verse-le sur le mélange farine + cacao + sucre.

2

Ajoute les œufs et mélange bien avec un fouet en ajoutant lentement un demi-litre de lait (sans t'arrêter de fouetter). Plus simple : mets tous les ingrédients dans un blender !

3

Laisse reposer la pâte une heure avant de préparer les crêpes.

4

Fais chauffer une noisette de beurre dans ta crêpière, verses-y une petite louche de pâte et laisse cuire une minute de chaque côté.

