



Crêpes à la Cannelle

Ingrédients :

250g de farine

3 oeufs

50cl de lait

25g de sucre

1 pincée de sel

1càc de **cannelle**

Dans un saladier, mélanger la farine, la pincée de sel, le sucre, les oeufs. Mélanger.

Ajouter le lait tout doucement et la **cannelle**. Mélanger.

Laisser reposer 2 heures.

Mixer avec votre robot plongeant quelques minutes.

Faire cuire les crêpes dans une poêle huilée et servir aussitôt avec du sucre glace, **tout simplement**.