

# Les Crêpes d'halloween!



## Pour 8 crêpes Ingrédients :

250 g de farine, 150 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 4 œufs, 50 g de beurre fondu, 75 cl de lait, 3 cuillers à soupe de bière.

Pour la décoration : des bonbons noirs et oranges.

Étape

1



Mélangez la farine avec le sucre et le sucre vanillé.

Étape

2



Ajoutez les œufs un à un, mélangez énergiquement. Ajoutez le beurre fondu et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène sans grumeaux.

Étape

3



Incorporez le lait petit à petit pour délayer la pâte jusqu'à l'obtention d'une pâte liquide. Ajoutez la bière. Mélangez.

Étape

4



Laissez reposer une heure.

Étape

5



Faites chauffer une grande poêle. Faire fondre un petit morceau de beurre. Versez une louche de pâte à crêpe. Faites cuire la première face et retournez la crêpe pour faire cuire la deuxième.



# Les Crêpes d'halloween!



## La décoration !

Amusez-vous à découper les yeux et la bouche dans la crêpe, ou à composer avec des bonbons.

