

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.



Mélangez la farine avec le sucre et le sucre vanillé.



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



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



Laissez reposer une heure.



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.

