

# CREPES

## Ingrédients :

Pour 10 à 15 crêpes  
de 22 cm de diamètre

- 20 g de beurre
- 500 g de lait (50 cl)
- 1 pincée de sel
- 50 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 œufs
- 50 g d'huile (5 cl)
- 200 g de farine

## Préparation

Placez le beurre dans le bol. Réglez sur 30 secondes/vitesse 2 /37°  
Incorporez ensuite le lait, le sel, les sucres, les œufs et l'huile.

Réglez 1 minute /vitesse3.

Ajoutez la farine et réglez le minuteur sur 2 minutes et la vitesse sur 3.

Appuyez sur la touche TURBO pendant 3 secondes supplémentaires  
pour éliminer les grumeaux si besoin.