

# Crêpes au chocolat et lait d'amandes

---

Ingrédients pour environ 15 crêpes

200 gr de farine

2 CS de chicorée au chocolat

4 oeufs

300 ML d'eau d'amandes de la Mandorle

100 ML d'eau

2 sachet de sucre vanillée

Dans un saladier mélanger la farine et la chicorée au chocolat, casser les oeufs un par un en mélangeant à chaque fois. Vous obtenez une pâte assez épaisse, verser l'eau d'amandes en remuant en même temps. Ajoutez les 2 sachets de sucre vanillée et l'eau.

Si votre pâte n'a pas l'aspect d'une pâte ruban, rajoutez un peu. Procédez à la fabrication de vos crêpes dans une poêle huilée bien chaude.

Saupoudrez toutes suite de sucre roux ou blanc et pliez les.

