

## Crêpes légères

Une envie de crêpe, voici une recette de crêpes légères.

Pour 12 crêpes de 20 cm de diamètre

250 gr de farine

1/2 l de lait

4 oeufs

3 cs d'huile

1 cc de sucre

1 pincée de sel

En ajoutant l'huile dans la recette cela évite de graisser la poêle entre chaque cuisson des crêpes.

Passer au mixer juste le temps de tout mélanger si vous mélanger trop cela donnera des crêpes élastiques.

Si vous n'avez pas de mixer, une astuce mettre le mélange dans une grande bouteille en plastique la remplir à moitié, refermer bien (lol) et secouer vivement ainsi vous n'aurez aucun grumeaux.

Cuire chaque crêpe à feu doux.

Bon appétit