

LA RECETTE INCONTOURNABLE



Réalisez facilement les crêpes parfaites
qui mettront tout le monde d'accord !

INGRÉDIENTS: Les ingrédients gourmands pour **5** personnes

- 100 g de Fleur de Maïs® Maizena®
- 100 g de farine
- 4 oeufs
- 50 cl de lait entier
- 2 sachets de sucre vanillé
- 30 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 1 pot de Patamilka

ÉTAPES : Votre recette express (35 min)

1. Mélanger la Fleur de Maïs Maizena® et la farine de blé dans un saladier. Délayer progressivement avec le lait.
2. Dans un bol à part, battre les œufs en omelette puis les ajouter au mélange de farine et Fleur de Maïs Maizena® dans le saladier. Ajouter le sucre vanillé.
3. Laisser reposer la pâte 30 minutes puis verser à la louche la pâte à crêpes dans une poêle légèrement huilée.
4. Laisser dorer la crêpe sur feu vif puis la retourner à l'aide d'une spatule en bois et faire cuire l'autre côté.
5. Recommencer l'opération jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte.

L'astuce 100% gourmande pour une crêpe party réussie :

**Garnissez vos crêpes de PATAMILKA,
votre pâte à tartiner au délicieux chocolat Milka®.**