

LA CHANDELEUR







Le vendredi 2 février 2018

Pour cette occasion, nous avons réalisé puis dégusté, avec la maîtresse, Cindy et Cracotte, de très bonnes crêpes : nature, au sucre, au miel, à la confiture ou au chocolat !
Mmmhhh un vrai délice !!!



**La classe de Moyenne Section A
de Mme HOLLENDER-TRANCHANT**

Les ingrédients

					
500 gr de farine	1 L de lait	6 œufs	1 pincée de sel	250 g de sucre en poudre	2 cuillères à soupe d'huile

La réalisation

1



1. Dans un saladier, verser la farine, le sel et le sucre.

2



2. Faire un petit puits et y casser les œufs.

3



3. Mélanger la pâte avec un fouet.

4



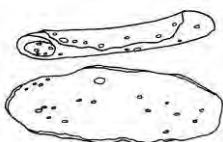
4. Ajouter lentement l'huile et le lait en remuant doucement.

5



5. Faire cuire les crêpes dans une poêle ou avec la « crêpes party » si on est nombreux !

6



6. Déguster les crêpes nature, avec du sucre, du miel, du chocolat ou de la confiture !