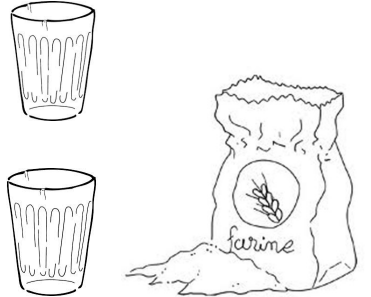
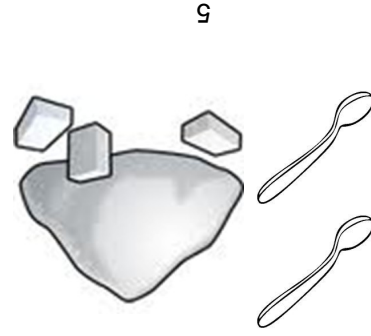


Verser peu à peu 2 verres de LAIT

Ajouter 2 verres de FARINE

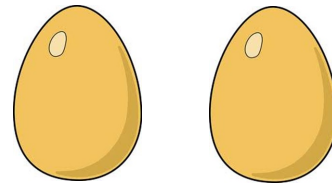


3



Ajouter 2 cuillères à soupe de SUCRE

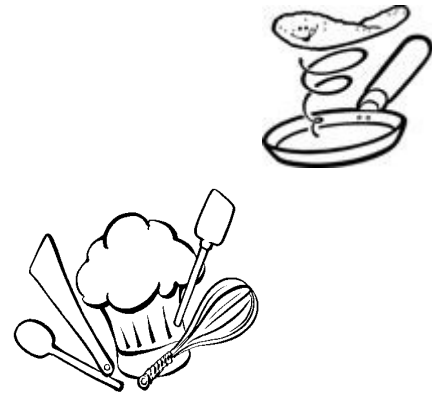
Casser et mélanger 2 OEUFS



2



Ajouter 1 cuillère à soupe d'HUILE



Recette de CREPES



laisser reposer 1 HEURE

Puis parfumer la pâte d'ORANGE avec un zeste



Faire sauter à la poêle et déguster