

*Le goûter  
des enfants par  
excellence :  
ils adorent les faire,  
les garnir et  
les déguster !*

# Crêpes légères

**POUR 4 PERSONNES**

**PRÉPARATION : 5 MIN**

**REPOS : 1 H**

**CUISSON : 5 MIN**

- 100 g de farine
- 100 g de fécule de maïs
- 2 œufs
- 25 cl de lait écrémé
- 25 cl d'eau
- 1 pincée de sel
- Huile de coco

*Verse la farine, la fécule et le sel dans un saladier, puis ajoute les œufs, le lait, l'eau et mélange jusqu'à l'obtention d'une pâte sans grumeaux. S'il y a un robot dans ta cuisine, tu peux l'utiliser sous la surveillance d'un adulte pour être sûr d'avoir une pâte sans grumeaux.*

*Laisse reposer 1 heure.*

Faites chauffer une poêle avec un peu d'huile de coco puis versez une petite louche de pâte. Laissez cuire jusqu'à ce que les bords se détachent, puis retournez la crêpe et faites-la cuire de l'autre côté. Réservez au chaud et procédez de la même façon jusqu'à épuisement de la pâte.

Garnissez et servez !