



RECETTE CRÊPE SANS ŒUF



Ingrédients

300g de farine blanche ou semi-complète

1 cas de maïzena

700 ml de lait

Instructions

1. Dans un saladier, mélanger les farines et remuer.
2. Ajouter le lait par 100mL pour bien remuer et éviter les grumeaux.
3. Faire chauffer une crêpière et mettre un peu d'huile.
4. Lorsque la poêle est chaude, verser une louche de pâte.
5. Quand la pâte est bien dorée, la retourner quelques secondes puis la poser sur une assiette.
6. Faire la même chose pour toute la pâte à crêpe.
7. A servir avec du chocolat, du sucre ou du miel





RECETTE BISCUIT PÉPITE DE CHOCOLAT



Ingrédients

1 œuf
60g de beurre mou
60g de sucre
80g de farine
20g de pépite de chocolat

Instructions

1. Dans un saladier, mélanger le beurre mou et le sucre
2. Ajouter l'œuf et bien mélanger
3. Ajouter la farine, mélanger
4. Ajouter les pépites de chocolat, mélanger
5. Sur une feuille de cuisson, poser des petits tas de pâte à l'aide d'une cuillère à café. Pensez à espacer les biscuits car ils vont s'étaler un peu
6. Lorsque le biscuit est doré à l'extérieur, les sortir du four.
7. A consommer après refroidissement

