

PÂTE À CRÊPES AU LAIT DE COCO

Recette par **Suzi Wan**



De délicieuses crêpes sans lactose au bon goût de coco.

Difficulté : **Très facile** Coût : **Bon marché**

Temps de préparation : **30 min** Temps de cuisson : **3 min**

Ingrédients (10 pièces)

200g de farine
2 œufs
4 c à s de sucre
4 à s d'huile végétale
40 cl de lait de coco Suzi Wan
20 cl d'eau
Sel

Matériel

Crêpière / Poêle à crêpes
Spatule en bois / Cuillère en bois

Préparation

ÉTAPE 1 :

Mélangez la farine, le sucre et le sel dans un grand saladier. Faites un trou au centre et y déposer les œufs. Remuez doucement en mélangeant petit à petit. Ajoutez l'huile, le lait et l'eau tout en mélangeant la préparation énergiquement.

ÉTAPE 2 :

Faites chauffer la crêpière, et graissez-la avec un coton imbibé d'huile. Versez une louche de pâte, attendre que les bords de la crêpe colorent pour la décoller à l'aide d'une spatule. Une fois qu'elle se détache bien, retournez la crêpe et la cuire encore 1 minute environ.