

Crêpière

"La Notice"



INVENTAIRE
AU DEPART

INVENTAIRE
AU RETOUR



Râteau



Signature



230V, 800 W, de 50° à 300°



- L'appareil ne doit jamais être laissé sans surveillance lors de l'utilisation.
- Ne pas gratter le revêtement, une bonne crêpière est une crêpière "culottée"
- Ne jamais mettre une pate froide sur la plaque chaude car elle risque de se mettre en sécurité.
- Pas de prise multiple.



Recette rapide

"pâte à crêpes"



Ingrédients

(10-12 crêpes)

250 g de farine

3 œufs

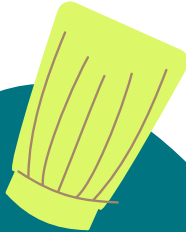
500 ml de lait

1 pincée de sel

1 sachet de sucre vanillé

1 c. à soupe d'huile ou de beurre fondu

Pour les gourmands : ajouter 1 à 2C à soupe de
rhum ambré ou de fleur d'oranger



Préparation

- Mettre la farine dans un saladier, ajouter le sel et le sucre vanillé.
- Ajouter les œufs et mélanger rapidement.
- Verser le lait petit à petit en fouettant pour éviter les grumeaux.
- Ajouter l'huile ou le beurre fondu, mélanger
- Faire cuire sur notre crêpière, légèrement huilée : environ 1 min par face.