



Crêpe Sucré

Tatlı Krep



3 œufs
1 tasse de sucre granulé
10 cuillères à soupe de farine
 $\frac{3}{4}$ tasse de lait
1 cuillère à thé de bicarbonate
3 cuillères à soupe de sucre en poudre
9-10 cuillères à soupe d'huile végétale

- # Fouettez l'œuf et le sucre ensemble.
- # Mettez dessus, tous les ingrédients sauf l'huile végétale, puis obtenez un mélange pure.
- # Mettez dans une poêle, 1 cuillère à soupe d'huile végétale, quand elle chauffe, rajoutez de la pâte de crêpe.
- # Secouez la poêle dans une température moyenne, laissez cuire une surface.
- # Après que l'autre face est cuite, mettez dans une assiette. Avec la quantité de ces ingrédients vous obtenez environ 9-10 crêpes.
- # Mettez à l'intérieur des crêpes, des garnitures comme de la confiture, de la crème, du cacao etc. Faites des rouleaux puis mangez.

N-B : Vous pouvez mettre de la crème grasse entre les crêpes et servir comme un gâteau.