

CRÊPES SUCRÉES

(POUR 30 CRÊPES)

*500g de farine
100g de sucre brun
2 c. à s. d'huile d'arachide
2 c. à s. d'eau de fleur d'oranger
1 pincée de sel
2 verres de lait de soja
2 verres d'eau*

Placer la farine, le sucre et le sel dans un bol. Ajouter l'eau et le lait petit à petit en veillant à bien mélanger. Ajouter ensuite la fleur d'oranger et l'huile. Ajouter de l'eau si la pâte est trop épaisse. Faire cuire les crêpes dans une poêle huilée.