



CPE

Chez tante Juliette



Titre : Crêpes à l'avoine

Ingédients :

- 5 ½ tasses de gruau
- 4 tasses de lait
- 2 tasses de sirop d'érable
- 2 tasses de farine
- ¾ tasses de germe de blé
- 90 ml de cassonade
- 12 œufs
- 1 tasses d'huile
- 1 pincé de sel

Méthodes :

- Mélanger le lait et le gruau, laisser gonfler 5 minutes.
- Mélanger les ingrédients secs.
- Ajouter l'œuf et l'huile au gruau.
- Ajouter les ingrédients secs d'un seul coup.

½ petite louche

Astuces :

