

Crêpes à la fleur d'oranger

Ingrédients

- 4 œufs entiers
- 250g de farine
- 150g de sucre en poudre
- une goutte de fleur d'oranger
- 50cl de lait

Préparation

1. Verser la farine dans un saladier.
2. Y ajouter le sucre en poudre.
3. Mélanger le tout avec un fouet.
4. Faire un puits pour casser les œufs puis mélanger et rajouter la fleur d'oranger.
5. Ajouter le lait petit à petit pour que ça devienne liquide.
6. Mettre le saladier au frais pendant environ un quart d'heure.
7. Préparer la crêpière en mettant de l'huile, puis faire vos crêpes.