

Crêpes au rhum Négrita



Dessert **Facile**

Pour : 5 personnes

Préparation : 15 mn
Cuisson : 30 mn

Ingrédients

- pour 30 crêpes :
- 500 g de farine
- 4 oeufs entiers
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 90 g de beurre fondu
- 6 bouchons de rhum négrita
- 1 litre de lait

Préparation

- 1 Dans votre saladier, verser la farine et former un puits. Mettre les œufs entiers battus avec le sucre, l'huile, le rhum et le beurre que vous incorporez à la farine. Mélanger délicatement avec un fouet en ajoutant au fur et à mesure le lait.
- 2 La pâte ainsi obtenue doit avoir la consistance d'un liquide légèrement épais. Faire chauffer une poêle anti-adhésive et y déposer quelques gouttes d'huile pour la première crêpe et faire cuire les crêpes à feu doux.

Proposé par



coxi

Maman de 3 enfants pour le moment agés de 9 ans 7 ans et 15 mois ,j'essaie de leur faire des repas variés et qui change un peu toutes les semaines. Mais je préfère le sucré au salé même si mes petites recettes salé sont bonnes .

retrouver moi aussi

ici <http://www.certifirme.com/blog/mespetitesrecettesdecoxi.html>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

