

**FRITTELLE**

**crêpes**



# INGRÉDIENTS

-200 ml d'eau



-150 g de farine



-50 g de beurre



-1 litre d'huile



-30 g de sucre



-4 oeuf

-une pincée de sel



# Préparation

Prenez une casserole et versez le beurre, le sucre et une pincée de sel.

après un certain temps, il commencera à bouillir et versera 150 g de farine 00, poursuite de la préparation

poursuite de la préparation

, et commencera à mélanger,,

dès que la pâte s'est formée, éteignez le feu et laissez-la chauffer.

à temps tu prends

une autre grande casserole versez 1 litre d'huile de graines (mieux que l'arachide) et laissez chauffer sur la cuisinière.

prendre un petit bol et casser 1 œuf et commencer à battre, enfin quand vous avez terminé, ajoutez-le à la pâte et commencez à mélanger.

(poursuite de la préparation)

Répétez cette opération encore trois fois ATTENTION VOUS DEVEZ FAIRE UN À LA FOIS (il y a au total 4 œufs).

dès que vous avez fini avec les œufs, prenez le pot avec l'huile et deux cuillères à café.

avec l'un prenez la pâte et avec l'autre glissez le mélange dans l'huile. Dès que nos crêpes sont dorées, prenez-les avec un égouttoir et mettez-les dans une assiette avec du papier.

et maintenant vous pouvez profiter de vos crêpes :)