

### Français:

- 1) Versez la farine, le sucre et le sel dans un saladier.
- 2) Ajoutez le lait puis 100 ml d'eau progressivement, tout en fouettant.
- 3) Faites fondre le beurre au micro-ondes, puis incorporez-le à la pâte.
- 4) Finissez par les œufs. Mélangez.
- 5) Laissez la pâte à crêpe reposer pendant 30 à 45 minutes au frais.
- 6) Graissez une poêle avec une noisette de beurre, puis versez une louche de pâte.
- 7) Faites cuire chaque crêpe environ 2 minutes par face.

### Anglais:

- 1) Pour the flour, sugar and salt into a bowl.
- 2) Add the milk and then 100 ml of water gradually, while whisking.
- 3) Melt the butter in the micro-wave, then add it to the dough.
- 4) Finish with the eggs, mix.

- 5) Let the pancake batter rest for 30 to 45 minutes in the fridge.
- 6) Grease a pan with a knob of butter then add a ladle of pan
- 7) Bake each pancake for about 2 minutes per side.

Español:

- 1) Vierta la harina, el azúcar y la sal en un bol.
- 2) Agregue la leche y luego 190 ml de agua gradualmente, mientras bate.
- 3) Derretir la mantquilla en el microondas, luego agregarla a la masa
- 4) Terminar con los huevos, mezclar.
- 5) Deje reposar la masa para panqueques durante 30 a 45 minutos en el refrigerador.
- 6) Engrase una sartén con una mezcla de mantquilla, luego agregue un cucharón de masa
- 7) Hornee cada panqueque durante aproximadamente 2 minutos por lado.