

Crêpes tout chocolat

Pour 12 crêpes :

- 250 g de farine de blé blanche ou complète bio
- 20 g de cacao en poudre non sucré
- 30 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 3 oeufs
- 500mL de lait

- 20 g de beurre fondu

Mélanger la farine, le cacao, le sucre et le sel.

Ajouter les oeufs un par un en remuant au fouet entre chaque pour bien incorporer la farine.

Ajouter ensuite le lait petit à petit et terminer par le beurre fondu.

Laisser reposer la pâte 1 heure au frigo.

Huiler une grande poêle à crêpes à l'aide d'un essuie-tout et cuire vos crêpes environ 1 min sur chaque face. Huiler toutes les deux crêpes environ.

