

## Recette des crêpes de ma grand-mère

### Ingredients

150g de farine  
50 de maïzena (ou farine)  
1 pincée de sel  
½ sachet de levure chimique  
3 cuillers à soupe d'huile ou de beurre fondu  
15cl de lait  
15cl d'eau  
4 œufs  
2 cuillers à soupe de sucre en poudre  
2 sachets de sucre vanillé  
2 cuillers à soupe de rhum (ou de la bière)

### Instructions

1. Dans un grand bol, mélanger la farine, la maïzena, les sucres, le sel.
2. Faire un puits. Ajouter l'huile (ou le beurre) et les œufs battus.
3. Mélanger en versant petit à petit le lait, puis l'eau.
4. S'il y a des grumeaux, utiliser une passoire pour transférer la pâte dans un autre saladier.
5. Ajouter le rhum ou la bière (facultatif)

## Crepes recipe from my grandmother

### Ingredients

150g flour  
50g corn-starch (or flour)  
1 pinch of salt  
½ small bag of yeast  
3 tablespoons of oil or melted butter  
15cl milk  
15cl water  
4 eggs  
2 tablespoons caster sugar  
2 small bags of vanilla sugar  
2 tablespoons of rum (or beer)

### Instructions

1. In a big bowl, mix the flours, the sugars and the salt.
2. Make a whole in the middle of the bowl. Add the oil (or melted butter) and the beaten eggs.
3. Stir as you gradually add the milk, then the water.
4. If the batter is lumpy, sieve it through to another bowl.
5. Add the rum or some beer (optional)