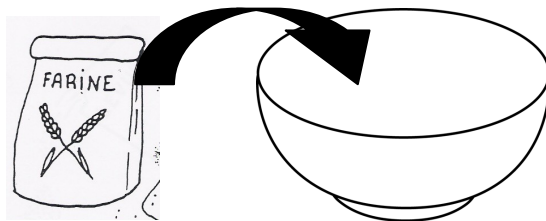
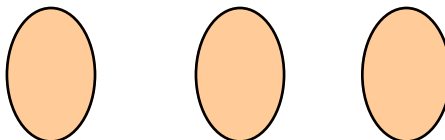


RECETTE DE LA PATE A CREPES

METTRE 250G DE FARINE
DANS UN SALADIER.



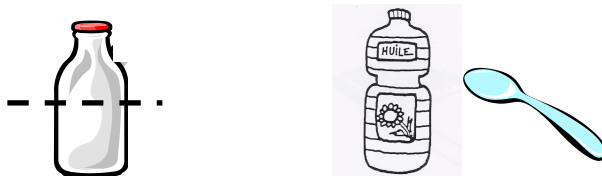
AJOUTER 3 OEUFS



AJOUTER UN SACHET
DE SUCRE VANILLE



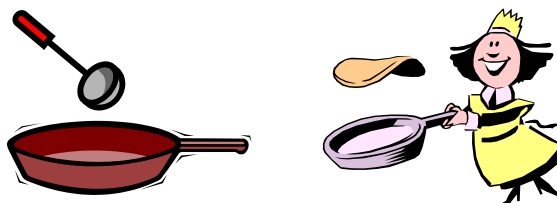
AJOUTER
UN DEMI LITRE DE LAIT ET
UNE CUILLERE A SOUPE D'HUILE



MELANGER



VERSER UNE LOUCHE DE PATE
DANS UNE POELE CHAUDE
ET CUIRE DES DEUX COTES.



NAPPER
DE CONFITURE OU DE SUCRE
OU DE CHOCOLAT .

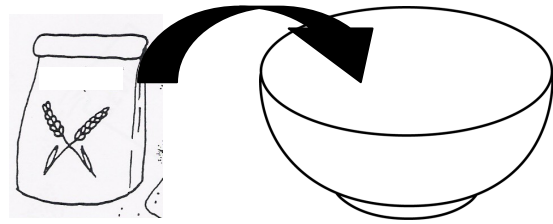


MANGER LES CREPES.

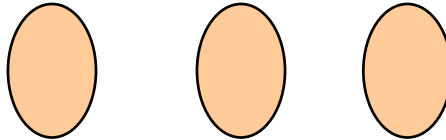


REZEPT VON PFANNKUCHEN

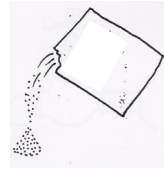
250G MEHL
IN EINER SCHÜSSEL GEBEN



3 EIER HINZUFÜGEN



1 VANILLEZUCKER HINZUFÜGEN



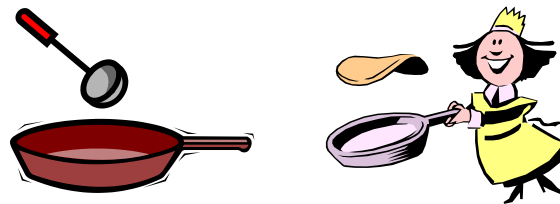
HALBEN LITER MILCH
UND SUPPENLÖFFEL ÖL
HINZUFÜGEN



MISCHEN



PFANNKUCHEN DÜNSTEN



MIT SCHOKOLADE, ZUCKER
ODER KONFITÜRE
ÜBERZIEHEN



PFANNKUCHEN ESSEN

