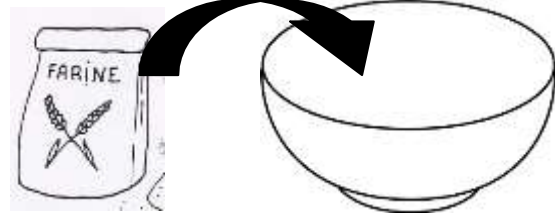
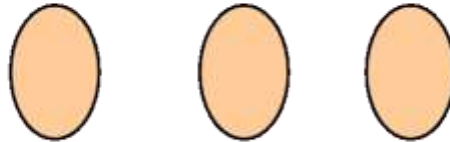


# RECETTE DE LA PATE A CREPES

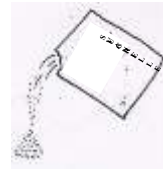
**METTRE 250G DE FARINE  
DANS UN SALADIER.**



**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 .**

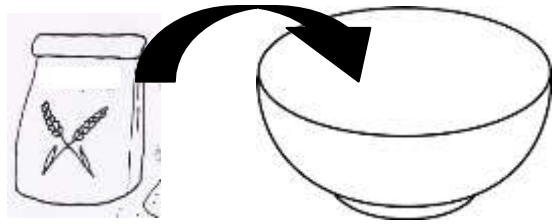


**MANGER LES CREPES.**

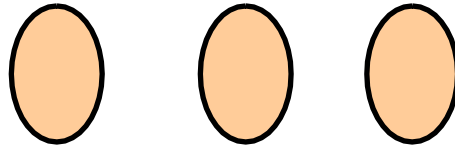


# REZEPT FÜR PFANNKUCHEN

**250G MEHL  
IN EINE SCHÜSSEL GEBEN**



**3 EIER HINZUFÜGEN**



**1 PÄCKCHEN VANILLEZUCKER  
HINZUFÜGEN**



**EINEN HALBEN LITER  
MILCH UND EINEN  
ESSLÖFFEL ÖL  
HINZUFÜGEN**



**DEN TEIG MISCHEN**



**PFANNKUCHEN BACKEN**



**MIT SCHOKOLADE, ZUCKER  
ODER KONFITÜRE  
BESTREICHEN**



**PFANNKUCHEN ESSEN**

