

CRÊPES AU CHOCOLAT

Ingrédients

- De la farine (100 grammes)
- 2 œufs
- DU lait (250 mL)
- DU beurre fondu (une cuillère)
- Du sel
- Du sucre
- Du chocolat fondu



Élaboration

1. Dans un récipient, mélanger bien la farine, le sel et un peu du sucre.
2. Ensuite, ajoutez les œufs.
3. Ajoutez le lait et mélangez.
4. Versez le beurre fondu.
5. Laissez reposer la pâte trente min.
6. Dans une poêle chaude, mettez un peu du beurre et verser un peu de la pâte.
7. Attendez et retournez la crêpe.
8. Versez du chocolat fondu !

Bon appétit !

Répondez aux questions suivantes :

① Quels sont les ingrédients pour faire des crêpes ?

- a. Des œufs et du sucre.
- b. Deux œufs, de l'eau et de la farine.
- c. Deux œufs, de la farine et du sucre.
- d. A et B sont correctes.

② Combien de temps faut-il laisser reposer ?

- a. Quinze minutes.
- b. Trente minutes.
- c. Une heure.
- d. Trente heures.

③ On met le sel à la fin?

- a. Vrai
- b. Faux

④ Il faut bien mélanger.

- a. Vrai
- b. Faux

⑤ La poêle doit être bien chaude.

- a. Vrai
- b. Faux