

# Crêpes d'avoine

## Ingrédients

- 150 gr de flocons d'avoine
- 120 gr de farine fermentante
- 40 cl de lait
- 2 oeufs
- 1 pincée de cannelle

Mixez les flocons d'avoine.

Préparez une pâte avec cette farine d'avoine : ajoutez la farine fermentante, le lait, les œufs et la cannelle. Laissez reposer 30 minutes.

Préchauffez le four à 50° C.  
Cuisez 16 petites crêpes épaisses à la poêle.  
Gardez-les au chaud dans le four préchauffé.

Superposez les crêpes (4 par personne). Garnissez de fruits. Nappez de sirop d'érable ou de fleur de coco.

Régalez-vous !



Joseph  
design.be

L'ustensile de  
la semaine !

Crêpière 28 Ø  
Green Pan  
39<sup>90</sup> €



chée de Charleroi 1 à Thorembois-les-Béguines  
info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287  
Du mercredi au samedi de 10h à 18h

