

adorables petites crêpes

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

4 œufs
200 grammes de farine (tamisée)
2 1⁄2 décilitres de lait
50 grammes de sucre
1 cuillère à soupe de poudre à lever
1⁄2 décilitre eau gazeuse
1 petit sachet de pudding vanille en poudre
1 pincée de sel
1 pincée de bicarbonate
1 cuillère à soupe de colorant alimentaire rouge
1 noisette de beurre de cuisson
1 ravier de mélange de fruits rouges
sucre impalpable
3 feuilles de menthe fraîche

Méthode de préparation

1. **Mélangez tous les ingrédients (sauf le beurre, les fruits rouges, le sucre glace et la menthe) dans un grand bol ou un blender et mixez jusqu'à obtenir une texture lisse.**

2. **Réchauffez une poêle antiadhésive et faites fondre une noix de beurre. Versez une couche assez épaisse de pâte (1/2 cm) et laissez-la dorer. Dès que le dessus s'est figé, vous pouvez retourner la crêpe. Poursuivez la cuisson quelques instants. Glissez la crêpe sur une planche à découper et utilisez un emporte-pièce en forme de cœur pour découper un maximum de petits cœurs dans la crêpe. Réservez-les au chaud. Répétez l'opération avec le reste de la pâte.**

3. **Présentez les petits cœurs sur un plat. Garnissez-les de sucre glace, de fruits rouges et de feuilles de menthe.**