



FRUITIGE CRÊPES UIT FRANKRIJK!

NODIG:

175 gram bloem
25 gram witte basterdsuiker
snufje zout
2 eieren
225 milliliter melk
25 milliliter zonnebloemolie
chocopasta
plakjes aardbeien
poedersuiker



DOEN:

1. Zeef de bloem boven een kom en meng dit met de suiker en het zout.
2. Klop in een andere kom de eieren los en voeg de melk en de zonnebloemolie toe, meng verder. Schenk vervolgens het ei mengsel bij de droge ingrediënten en meng tot een egaal beslag.
3. Verhit een beetje boter of olie in de pan en maak dunne crêpes. Wanneer de bovenkant niet meer vloeibaar is kun je de crêpes om flippen.
4. Smeer de crêpes in met chocopasta en verdeel de aardbeien er over. Vouw de crêpes 2 keer dubbel en bestrooi met poedersuiker.

Bonapetit!



WWW.BONAPETIT.NU