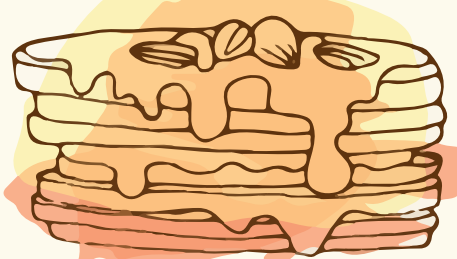
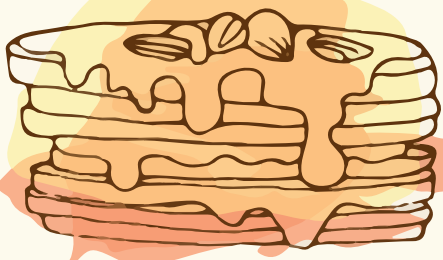


CRÊPES RÉALISÉES PAR



CRÊPES RÉALISÉES PAR



CRÊPES RÉALISÉES PAR ...



CRÊPES RÉALISÉES PAR



# RECETTE

2 OEUFS

90 G DE FARINE DE RIZ BLANCHE

110 G DE MAÏZENA

2 C À SOUPE D' HUILE DE COCO

50 CL DE LAIT D'AMANDE

30 G DE BEURRE

1 PINCÉE DE SEL

# RECETTE

2 OEUFS

90 G DE FARINE DE RIZ BLANCHE

110 G DE MAÏZENA

2 C À SOUPE D' HUILE DE COCO

50 CL DE LAIT D'AMANDE

30 G DE BEURRE

1 PINCÉE DE SEL

# RECETTE

2 OEUFS

90 G DE FARINE DE RIZ BLANCHE

110 G DE MAÏZENA

2 C À SOUPE D' HUILE DE COCO

50 CL DE LAIT D'AMANDE

30 G DE BEURRE

1 PINCÉE DE SEL

# RECETTE

2 OEUFS

90 G DE FARINE DE RIZ BLANCHE

110 G DE MAÏZENA

2 C À SOUPE D' HUILE DE COCO

50 CL DE LAIT D'AMANDE

30 G DE BEURRE

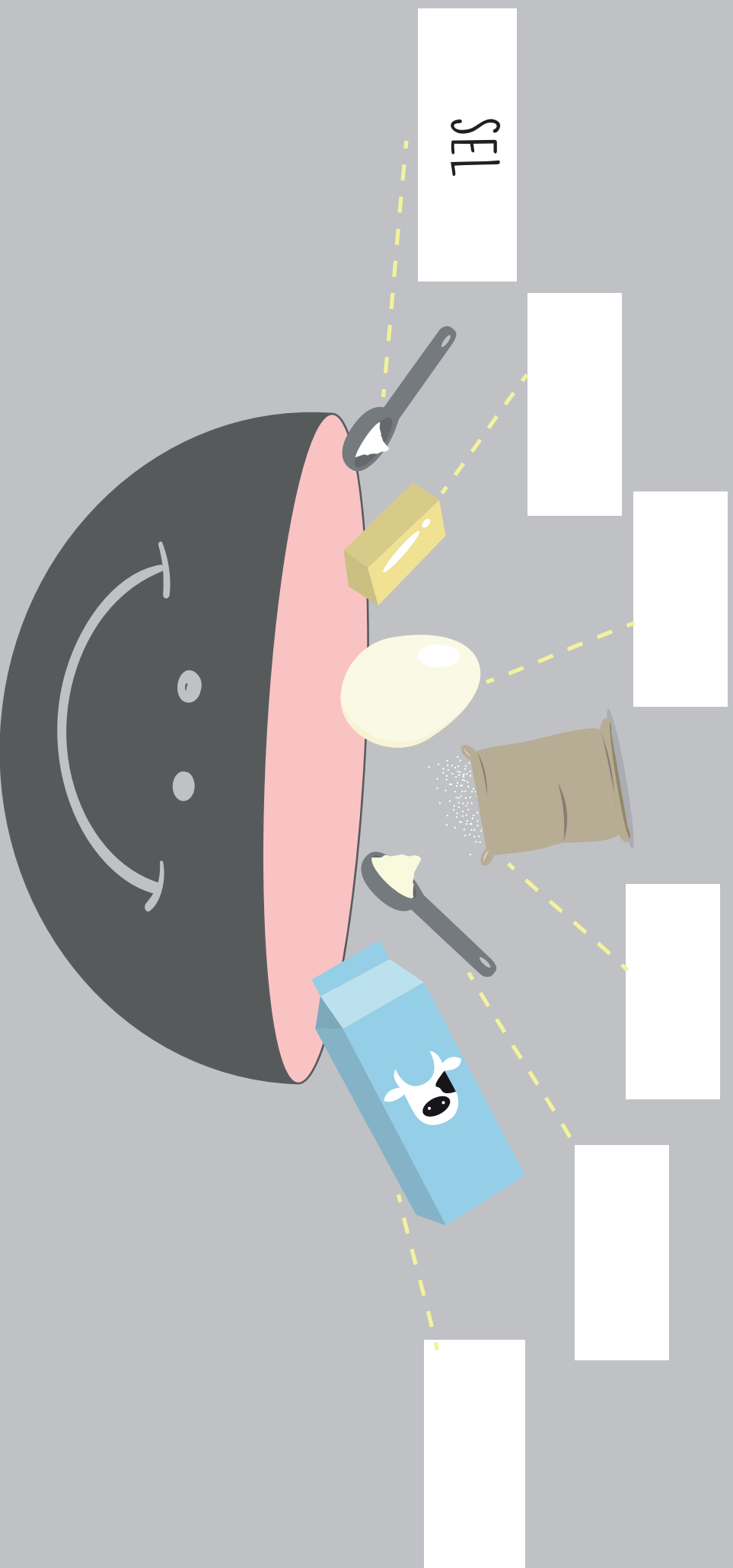
1 PINCÉE DE SEL



MIAM !



# DES CRÊPES!

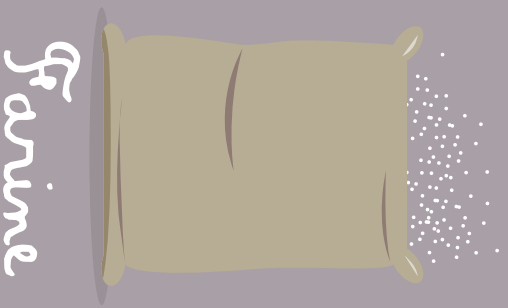


RETROUVE LA PLACE DE CHAQUE INGRÉDIENT, PUIS BARRE-LE

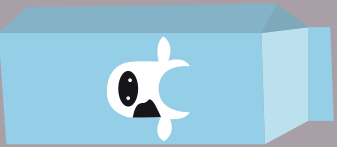
UNE FOIS PLACÉ.

FARINE—SEL—SUCRE—OEUFS—LAIT —BEURRE

# INGRÉDIENTS



Farine



Lait



Beurre



Sucre



Oeuf



Sel

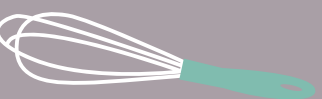
# USTENSILES



Saladier



Poêle



Fouet



Spouche



TEMPS DE PRÉPARATION



NOMBRES DE PERSONNES

