



Desserts

Crêpes 'renne'

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 marqueur alimentaire Dr. Oetker (blanc et noir)
250 grammes farine fermentante
poignée smarties (rouges)
1 sachet de sucre vanillé
500 millilitres de lait
pincer sel
4 œufs
Nutella
huile d'olive
beurre

Méthode de préparation

Battez le lait avec les œufs, le sucre vanillé, la farine et le sel jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Cuisez ensuite les crêpes dans une grande poêle à crêpes, dans du beurre chaud ou de l'huile.

Partagez les crêpes en 4 pointes. Tartinez le dessus de vos pointes avec du Nutella. Avec le marqueur blanc dessinez 2 petites boules au milieu des pointes puis une petite boule par-dessus avec le marqueur noir. Pour le nez déposez enfin la Smartie rouge sur le morceau sur le morceau le plus petit de vos pointes.

