THE J.M. SMUCKER Co

Crêpes en 5 étapes faciles pour les jours de match d’Anne-Marie des Roses de Montréal

Portions: 4 à 8 crêpes

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
10 mins	25 mins	N/A	N/A

Ingredients

- 2 tasses (300 g) de farine tout usage Five Roses®
- 2 bananes (écrasées)
- 2 œufs
- Une pincée de cannelle

Directions

Dans un bol, fouetter ensemble les œufs et les bananes jusqu’à l’obtention d’une consistance lisse.

Ajouter la cannelle, puis incorporer la farine tout usage **Five Roses®.** Mélanger au fouet jusqu’à ce que le tout soit bien combiné.

Faire chauffer le poêlon à feu moyen-doux. Enduire le poêlon d’un peu de beurre. Ajouter ½ tasse (125 mL) de pâte dans le poêlon. Faire cuire jusqu’à ce que des bulles se forment et que les bords de la crêpe soient dorés. Retourner et poursuivre la cuisson de 2 à 3 minutes.

Servir avec les garnitures de son choix (Anne-Marie aime ses crêpes accompagnées de beurre d’arachide et de sirop d’érable).

Déguster!

Images

