



Crêpes de pain perdu

🚩 Tous les ingrédients sont disponibles à la boutique !

Ingrédients :

- 100 g de pain rassis
- 200 ml de lait végétal
- 2 œufs
- 30 g de beurre fondu

Préparation :

1. Réduire le pain en poudre
2. Mélanger le pain avec le lait et laisser reposer 15 min
3. Ajouter les œufs et le beurre fondu puis mixer le tout
4. Faire cuire à la poêle comme des crêpes classiques, en gardant à l'esprit que la cuisson sera plus longue



Variantes :

Ajouter des épices à la préparation !

Retrouvez la recette en ligne

