

Pâte à crêpes au chocolat

4 pers 25 mn

Les **ingrédients**

- 20 g de caco en poudre
- 25 cl de lait
- 80 g de farine
- 20 g de sucre semoule
- 3 c. à s. de bière
- 30 g de beurre
- 2 oeufs

La **recette**

Etape 1

Dans un récipient, tamiser la farine et le cacao en poudre. Ajouter le sucre et fouetter.

Etape 2

Dans un autre récipient, battre le lait avec les oeufs et mélanger. Ajouter la bière puis le beurre fondu.

Etape 3

Incorporer ce mélange à la première préparation. Mélanger.

Etape 4

Réserver la pâte pendant 4h.

Etape 5

Mélanger la pâte de nouveau avant de faire cuire les crêpes à la poêle pour mélanger les ingrédients. Si la pâte est trop épaisse, ajouter un peu de lait.

Etape 6

Dans une poêle chaude, verser un peu de pâte. Faire cuire les crêpes 1 minute de chaque côté.