

RECETTE PÂTE À CRÊPES  
**À LA DANETTE  
CHOCOLAT BLANC**

## Ingrédients

2 DANETTE Chocolat blanc

250g de farine

50cl d'eau

1 càs d'huile végétale neutre

3 oeufs

## Préparation

Dans le bol d'un blender, versez tous les ingrédients puis mixez jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.

Dans une poêle chaude et huilée, versez une louche de pâte et cuire 1 minute de chaque côté. Réservez sur une assiette chaude. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

