



# Krèp fèyte

Zanmi ak fanmi

Sik ba nivo pou ajoute - Vejetaryen

## Engredyan

Pòsyon: 4

Tan preparasyon: 15 minit tan pou kwit manje: 20 minit

- 1 gwo kiyè bè
- 3 ze, bat, nan tanperati chanm
- 1/2 tas lèt ki pa gen anpil grès
- 1/8 ti kiyè sèl
- 1/3 tas farin

*Si ou vle: Gani krèp la ak yogout ak fwi ou chwazi.*

## Gid

1. Chofe fou ou a 400 ° F.
2. Mete bè nan yon plak tat 9-pous; chofe nan fou jiskaske bè a fonn, 2 a 3 minit.
3. Pandan se tan, nan yon ti bòl, fwete ze, lèt ak sèl jiskaske byen melanje; enkòpore piti piti farin lan.
4. Retire plak tat nan fou a; ak anpil atansyon panche pou kouvri anba ak kote yo ak bè. Touswit vide melanj ze a.
5. Kwit jiskaske krèp la gonfle epi dore, 18 a 22 minit. Retire nan fou; itilize imedyatman.