

## Crêpes de Charo

### Ingrédients pour 10 crêpes

- 3 œufs
- 1 pincée de sel
- 40 grammes de sucre
- 40 grammes de beurre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 250 grammes de farine
- 1/2 litre de lait
- 3 cuillères à soupe de rhum

### Préparation

Battre les œufs avec la pincée de sel et le sucre vanillé.

Rajouter le sucre et le beurre fondu.

Rajouter les 250 grammes de farine.

Battre le tout en ajoutant peu à peu le lait.

Rajouter le rhum et laisser reposer la pâte pendant une heure avant de faire les crêpes.