

Idée du Chef !

Pour une vingtaine de crêpes :

- 5 oeufs, 500 g de farine, 1 L de lait demi-écrémé, 3 cuillères à soupe d'huile, 1/2 verre de bière
- Dans un saladier versez la moitié de la farine, puis ajoutez les oeufs un à un. Ajouter ensuite un peu de lait puis de nouveau la farine puis le lait et ainsi de suite. Pour finir versez l'huile et la bière.
- Laissez reposer 1 heure et votre pâte est prête. Dégustez !



- Brancher le cordon
- Chauffer la plaque en réglant le bouton de chauffe sur 270 °C. Lorsque l'appareil arrive à la température sélectionnée, le voyant rouge s'éteint.
- Verser au centre de la plaque l'équivalent d'une cuillerée à soupe d'huile et l'étendre uniformément, à l'aide du pinceau ou d'un chiffon de coton roulé.
- Verser une louche de pâte dans le répartisseur en inox fourni dans le kit d'étalement et tourner.

ASTUCES UTILES :

- Laisser refroidir l'appareil avant de le manipuler.
- Par temps humide, ne pas utiliser cet appareil en extérieur.
- Ne pas poser de feuille d'aluminium entre la plaque et la base.
- Vérifier que tous les trous de ventilation de la base ne soient pas obstrués.

CARACTÉRISTIQUES :

- 3000 watts / plaque
- 400 x 125 mm
- Alimentation monophasée 110V ou 230V
- Poids unitaire : 16 kg