

Crêpes

1 ½ tasse de farine Purity tamisée

1 c. à thé de poudre à pâte

½ c. à thé de sel

2 c. à table de sucre (au goût)

1 œuf

1 tasse de lait

2 c. à table de graisse fondue

Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel. Ajouter le sucre. Mélanger l'œuf bien battu et le lait et ajouter au premier mélange. Battre parfaitement et incorporer le graisse fondue. Verser par cuillère sur une plaque en fer ou en aluminium bien graissée.

Quand les crêpes sont plaines de bulles et que les bords commencent à dorer, retourner et cuire l'autre côté. Servir chaudes avec du miel ou du sirop. On peut substituer à la moitié de la farine blanche de la farine de blé entier Purity.