



## GÂTEAU DE CRÊPES AU KIDIBUL FAÇON CHANDELEUR

**SANS  
LACTOSE**

### INGRÉDIENTS

- 250gr de farine
- 3 oeufs
- 50cl de Kidibul
- De l'huile végétale
- Sel
- 1 pot de confiture de fraise
- Glaçage au chocolat ou pâte à tartiner



Bats les œufs en omelette dans un grand bol avec une pincée de sel et 1 cuillère à soupe d'huile.

Ajoute petit à petit la farine tamisée et dilue ensuite avec le Kidibul.

Tu vas devoir bosser un peu mais ce n'est pas grave. Mélange bien au fouet pour avoir une pâte bien lisse.

Laisse reposer la pâte pendant une heure.

Cuits tes crêpes (8 ou 10) dans une petite poêle avec un peu d'huile.

Déposes-en une première sur une assiette, garni la de confiture de fraise. Déposes-en une nouvelle par-dessus. Recouvre-la de confiture et ainsi de suite.

Garnis la dernière de glaçage au chocolat ou de pâte à tartiner.



**N'HÉSITE PAS À POSTER DES PHOTOS  
DE TA PRÉPARATION SUR INSTAGRAM  
EN UTILISANT LE HASHTAG #KIDIBUL**

