Recette de crêpes aux bleuets

2 tasses de farine

4 cuillères à thé de poudre à pâte

1 œuf

2 tasses d’eau (peut être remplacé avec du lait ou 1 tasse eau et 1 tasse lait) selon consistance et goût

1 cuillère à thé d’extrait de vanille

Fouetter à la main ou au malaxeur

Ajouter bleuets congelé (quantité au goût)

Vous huiler, réchauffer une poêle et verser une quantité de mélange (pour crêpe plus grosse ou plusieurs avec petite quantité) dans une poêle chaude.  Vous ajoutez un peu d'huile dans la poêle entre chaque cuisson de crêpes

Manger avec du sirop d'érable...c'est tellement bon