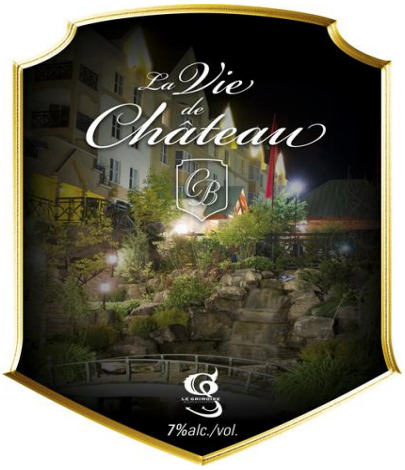
Crêpes à la Vie de château

Donne environ 12 crêpes



Ingrédients :
-2 tasses de farine tout-usage non blanchie
-2 c. à soupe de cassonade
-2 c. à thé de sel
-4 œufs séparés (jaunes et blancs)
-1 c. à soupe d'huile
-2 tasses de lait
-1 tasse de Bière Vie de Château
-1 c. à thé d'extrait de vanille
-Beurre ramolli pour la cuisson

Préparation :

-Dans un bol, mélanger la farine, la cassonade et le sel. Creuser un puits dans la farine. Y verser les jaunes d'œufs

-Ajouter le lait et la bière graduellement en fouettant au batteur électrique jusqu'à ce que la pâte soit lisse.

-Dans un autre bol, fouetter les blancs d'œufs au batteur électrique jusqu'à l'obtention de pics semi-fermes. Incorporer les blancs d'œufs à la pâte et réfrigérer environ 2 heures.

-Dans une poêle d'environ 9 pouces de diamètre badigeonnée de beurre, cuire les crêpes, une à la fois, avec environ ½ tasse de pâte pour chacune en les faisant dorer de chaque côté.