

# Crêpes

## Image



## Crêpes

Onweerstaanbaar lekker, deze crêpes met Royal Steensma choco-pasta!

ca. 230°C

## Ingrediënten

1.000 gram Crêpe mix

1.600 gram Water, koud

## Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

1. Meng de **Crêpe mix** door het water tot een homogeen beslag.
2. Beslag op de plaat gieten en door middel van een crêpestokje uitstrijken.
3. Beide zijden bakken op ca. 230°C.
4. Na het bakken bijvoorbeeld bestrijken met **Royal Steensma choco-pasta**, twee keer dubbelvouwen en serveren met vers fruit, slagroom en poedersuiker.

### Image

