

CRÊPES AUX BANANES ET PÉPITES DE CHOCOLAT DE MAYA

INGRÉDIENTS

- **2 tasses de farine de blé entier**
- **2 cuil. à thé de poudre à pâte**
- **1 ½ cuil. à thé de bicarbonate de soude**
- **½ cuil. à thé de sel**
- **1 cuil. à table de miel**
- **2 gros oeufs, légèrement battus**
- **1 ¾ tasse de lait**
- **¼ cuil. à thé de vanille**
- **2 cuil. à table de beurre non-salé, fondu**
- **cannelle, au goût**
- **2 bananes mûres, écrasées**
- **pépites de chocolat noir, au goût**

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel.
2. Faire un trou au milieu du mélange et ajouter le miel, les oeufs, le lait, la vanille et le beurre fondu. Saupoudrer de cannelle si désiré.
3. Battre au fouet délicatement puis ajouter les bananes écrasées.
4. Ajouter les pépites de chocolat au fur et à mesure durant la cuisson des crêpes sur le poêlon.

FAMILLE
au menu