So for all of you that is wondering why my recipe isn’t sweet, well it’s because I love to eat meal crepe. The base for the crepe is here, I will give ideas for meal crepe too.

Ingredients

4 eggs

3 cups of milk

2 cups of flour

Vanilla – optional, to taste if you don’t do meal crepes.

Preparation

1. In a big bowl, mix all the ingredients until smooth and no flour crumbles are left.

For the crêpe, don’t worry, the first one is always ugly but still good.

2. For meal crepe don’t forget to place the stuffing on the crepe in the pan after your flipped it. This way everything is hot and the cheese a little melted.

Ideas for meal: If you don’t like an ingredient just don’t put it in.

- Ham, cheese, and mushroom (cooked). Topped with béchamel sauce if you like it. - my favorite -

- Pizza-like: pepperonis, tomato sauce, vegetable like cooked pepper, bacon.

- Roastbeef, cooked onions, cheese, and mushroom.

Version française

Pour tous ceux qui se demande pourquoi ma recette n’est pas vraiment sucré, c’est parce que j’adore les crêpes repas. La base du mélange est ici, et je vais vous donnez des idées pour des crêpes repas aussi.

Ingrédients

4 oeufs

3 tasse lait

2 tasse farine

Vanille – optionnel, au goût si vous ne faites pas des crêpes repas

Préparation

1. Dans un grand bol, mélanger les ingrédients jusqu’à ce que le mélange soit homogène.

Pour les crêpes, n’oubliez pas que la première est toujours laide mais tout aussi bonne.

2. Pour la crêpe repas, n’oubliez pas de mettre les ingrédients sur la crêpe une fois que vous l’avez tourné. Comme cela ils vont être chaud et le fromage fondu.

Idées pour une crêpe repas : Si un ingrédient ne vous plaît pas, ne le mettez pas!

- Jambon, fromage, champignon (cuit). Mettre de la sauce béchamel dessus si vous aimez. – Ma préférée -

- Style-pizza : Peppéronis, sauce tomate, des legumes comme des piments, bacon.

- Roastbeef, oignon cuit, fromage (Suisse) et champignon.