

# 38. RECIPE TRANSLATION CHALLENGE



## Type of Challenge:

This is an Individual or Patrol Challenge. This challenge can be completed as a patrol or by one person in your patrol, but completing it together is a lot more fun!

## Resources Required:

- Eggs
- Flour
- Caster Sugar
- Milk
- Frypan
- Oven

## Challenge Description:

In order to find out what the recipe is, translate it back into English in whatever means you know how and then have a go at cooking the recipe.

## Recette de base de crêpes

- 05 min de préparation
- 30 minutes de cuisson
- Fait 12

## Ingrédients

- 1 tasse (150g) de farine ordinaire
- 1 cuillère à café de sucre en poudre
- 240ml de lait
- 2 des œufs

## Méthode

1. Placer les ingrédients dans un robot culinaire ou un mélangeur avec une pincée de sel.
2. Mélanger jusqu'à consistance lisse, puis filtrer dans une cruche. Couvrir et laisser reposer 30 minutes à température ambiante.
3. Trempez un morceau de papier absorbant dans du beurre fondu et utilisez-le pour badigeonner le fond d'une poêle à crêpes ou d'une poêle antiadhésive de 16 cm à feu moyen. Lorsqu'elle est chaude, versez juste assez de pâte pour couvrir le fond. Inclinez la poêle pour que la pâte recouvre la base d'un film de réflexion et versez l'excédent dans le bol. Cuire la crêpe pendant environ 1 minute jusqu'à ce que le dessous soit doré, puis



utiliser une spatule en métal pour retourner. Cuire l'autre côté pendant un peu moins d'une minute jusqu'à ce qu'il soit doré.

4. Transférer dans une assiette et couvrir de papier d'aluminium pour garder au chaud. Répétez l'opération pour le reste du mélange de crêpes, en empilant les crêpes sur l'assiette au fur et à mesure.

### Evidence Submission:

Show us the recipe translated back into English and a photo of your creation.

