

LES MINI CRÊPES



RÉALISATION DE LA PÂTE À MINI CRÊPES :

Découvrez notre recette de pâte à mini crêpes sucrée à essayer de toute urgence. C'est une recette très marrante à faire et qui plaira aux petits comme aux grands. À servir avec de la confiture ou dans un bol avec des fruits, il y en a pour tous les goûts !

LES INGRÉDIENTS POUR UNE PÂTE À MINI CRÊPES :

- 250 g de farine
- 3 oeufs
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de sucre vanillé
- 50 g de sucre en poudre
- 1/2 litre de lait
- 1 saladier
- 1 petit bol
- Un fouet électrique
- Une poêle
- Une poche à douille (optionnel)

Votre matériel pour faire vos crêpes LIHAO 20pcs MINI Jeu Cuisine Enfant Chef... Senya SYCK-CV026 crêpière électrique 2... Tefal C3671102 Elégance Crêpière, Aluminium,... COOKUT - Shaker Miam - Réalisez Une pâte... Artisanat français, Kit à crêpes (2 répartiteurs... Tefal Crep'Party Colormania, Crêpier, Surface...

LES ÉTAPES POUR FAIRE UNE PÂTE À MINI CRÊPES ?

Selon son âge aidez votre enfant à :

Mettre la farine et le sucre dans le saladier (ou un grand bol) et ajouter la levure. Casser les oeufs un par un dans un petit bol et les verser dans le saladier. Ajouter une pincée de sel. Mélanger la pâte à crêpes avec un fouet ou une grosse cuillère en bois. Ajouter progressivement le lait pour délayer la pâte. Terminer au fouet électrique. Le batteur électrique permet d'aérer la pâte et de la gonfler d'air. Faire chauffer la poêle légèrement huilée ou beurrée selon les goûts. Mettez la pâte à crêpes dans la poche à douille et faites des mini crêpes dans la poêle (si vous n'avez pas de poche à douille, vous pouvez aussi prendre une petite cuillère et verser la préparation dans la poêle.) Dès que les bords commencent à dorer et à sécher, la retourner. Attention les mini crêpes sucrées brunissent beaucoup plus vite que les crêpes ordinaires. Cuire l'autre côté puis mettre les mini crêpes dans un plat. Si après un premier essai la pâte est trop épaisse, il suffit d'ajouter une ou deux cuillères à soupe d'eau.

