

CRÊPES AU FROMAGE BLANC ET AU MIEL



RÉALISATION DES CRÊPES AU FROMAGE BLANC ET AU MIEL :

Dans cette activité culinaire, apprenez la **recette de crêpes** au fromage blanc et au miel liquide. Idéal pour se régaler à la Chandeleur ou pour le goûter !

La liste des ingrédients et les étapes à suivre ci-dessous.

Les ingrédients pour des crêpes au fromage blanc et miel :

- Des [crêpes](#)
- Du fromage blanc
- Du miel liquide
- Du film étirable
- Confettis ou vermicelle en sucre

Votre matériel pour faire vos crêpes & pancakes Pyrex - Kitchen Lab - Verre doseur 0.25 L... Equinox 146142 Saladier Inox Argenté 19,5... Tefal K2071714 Ingenio Fouet en Silicone... Tefal Crep'Party Colormania, Crêpier, Surface... Artisanat français, Kit à crêpes (2 répartiteurs... Lacor 60306 Louche 6,5 cm

Les étapes pour faire des crêpes au fromage blanc et miel ?

Selon son âge aidez votre enfant à :

1. Préparer les crêpes en utilisant l'une des [recettes de crêpes](#) 2. Si les [crêpes](#) sont froides, les empiler sur une assiette, les couvrir d'un film étirable et les passer quelques minutes au micro-ondes. 3. Placer une crêpe dans une assiette et la garnir de 2 à 3 cuillères à soupe de fromage blanc, on peut aussi utiliser un fromage blanc à la crème fouettée pour une saveur plus douce. 4. Verser une à deux cuillères de miel liquide sur le fromage blanc. 5. Saupoudrer de vermicelle ou confettis en sucre.

Il ne reste plus qu'à déguster les crêpes au fromage blanc et au miel.

 [Imprimer la page](#)