

PÂTE À CRÊPES SANS OEUFS



COMMENT FAIRE DES CRÊPES SANS OEUFS ?

Vous voulez faire des crêpes mais vous n'avez pas d'oeufs ? Alors vous avez trouvé la bonne recette. Découvrez les ingrédients qui vous permettront de créer une délicieuse recette de pâte à crêpes sans oeufs.

Les ingrédients pour des crêpes légères :

300g de farine 80 cl de lait 2 sachets de sucre vanillé 1 pincée de sel 1 c à s de sucre en poudre 3 c à s d'huile 1 saladier Un fouet Une poêle

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 sans oeufs ?

Selon son âge aidez votre enfant à :

Commencez par mettre tous les ingrédients secs ensemble et mélangez. Ajoutez le lait petit à petit en mélangeant bien afin qu'il n'y ait pas de grumeaux. Mettez un peu de matière grasse sur la poêle afin de faire cuire vos crêpes.

Bon appétit !