

IMPRIMEZ GRATUITEMENT NOTRE RECETTE DE CRÊPES ILLUSTRÉE POUR LES ENFANTS



COMMENT FAIRE DES CRÊPES AVEC ET POUR DES ENFANTS ?

Découvrez la recette des crêpes pour les enfants. Une recette à faire avec et pour les enfants. N'hésitez pas à imprimer la recette illustrée afin d'aider les enfants dans leur autonomie lors de votre séance de cuisine. Bon appétit !

LES INGRÉDIENTS POUR LA PÂTE À CRÊPE POUR LES ENFANTS :

- 250 g de farine
- 50 cl de lait
- 3 oeufs
- 1 pincée de sel
- un saladier, une cuillère en bois, une poêle et une louche

LES ÉTAPES POUR FAIRE LA PÂTE À CRÊPE POUR ENFANT ?

1. Verser la farine et le sel dans le saladier.
2. Casser les oeufs dans le saladier puis mélanger avec la cuillère en bois et ajouter le lait progressivement sans cesser de mélanger.
3. Laisser reposer la pâte pendant 1 heure.
4. Faire chauffer la poêle puis verser une louche de pâte, bien répartir en bougeant la poêle.
5. Laisser cuire et retourner la crêpe.

Il ne reste plus qu'à déguster les crêpes avec toute la famille !

LA RECETTE DE LA PÂTE À CRÊPES ENFANT : LA FICHE À IMPRIMER



Il te faut :

250 g
de farine50 cl
de lait3
oeufs1 pincée
de sel1 saladier
1 fouet

1



Commence par mettre la
farine et le sel puis mélange.

2



Casse les oeufs et ajoute le lait
petit à petit en mélangeant.

3



Laisse la pâte reposer au
moins 1 heure.

4



Beurre un peu ta poêle et fais
cuire des crêpes fines.

Cliquez pour voir et imprimer