

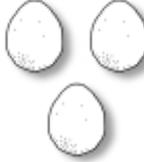
Prénom : _____

Date : _____

	Recette	<h1>La pâte à crêpes</h1>	
---	---------	---------------------------	--

Colle les étiquettes pour retrouver les ingrédients et les étapes de la recette.

Ingrédients pour 20 crêpes

Préparation

✂️ Étiquettes à découper pour 4 élèves



Découpe les étiquettes. Colle-les sur la recette de la pâte à crêpes.

1 demi-litre de lait
1 demi-cuillère à café de sel
250 g de farine
1 cuillère à soupe d'huile
30 g de sucre en poudre
3 œufs

Laisser reposer la pâte pendant 1 heure.
Dans un saladier, verser la farine, le sucre et le sel.
Quand la pâte est bien lisse, ajouter l'huile.
Déguster les crêpes avec du sucre, de la confiture,...
Creuser un puits, casser les œufs dedans. Mélanger en versant le lait petit à petit.
Dans une poêle chaude et graissée, verser la pâte et faire cuire les crêpes.



Découpe les étiquettes. Colle-les sur la recette de la pâte à crêpes.

1 demi-litre de lait
1 demi-cuillère à café de sel
250 g de farine
1 cuillère à soupe d'huile
30 g de sucre en poudre
3 œufs

Laisser reposer la pâte pendant 1 heure.
Dans un saladier, verser la farine, le sucre et le sel.
Quand la pâte est bien lisse, ajouter l'huile.
Déguster les crêpes avec du sucre, de la confiture,...
Creuser un puits, casser les œufs dedans. Mélanger en versant le lait petit à petit.
Dans une poêle chaude et graissée, verser la pâte et faire cuire les crêpes.



Découpe les étiquettes. Colle-les sur la recette de la pâte à crêpes.

1 demi-litre de lait
1 demi-cuillère à café de sel
250 g de farine
1 cuillère à soupe d'huile
30 g de sucre en poudre
3 œufs

Laisser reposer la pâte pendant 1 heure.
Dans un saladier, verser la farine, le sucre et le sel.
Quand la pâte est bien lisse, ajouter l'huile.
Déguster les crêpes avec du sucre, de la confiture,...
Creuser un puits, casser les œufs dedans. Mélanger en versant le lait petit à petit.
Dans une poêle chaude et graissée, verser la pâte et faire cuire les crêpes.