PÂTE À CRÊPE SUCRÉE

RÉALISATION DE LA PÂTE À CRÊPES SUCRÉE :

Découvrez notre recette de pâte à crêpes sucrée à essayer de toute urgence. Cette délicieuse recette de crêpes sucrée ne pourra que plaire aux grands comme aux petits. Les crêpes sont parfaites pour la Chandeleur, pour le Carnaval, pour Mardi Gras mais aussi pour un goûter en rentrant de l'école.

LES INGRÉDIENTS POUR UNE PÂTE À CRÊPE SUCRÉE :

- 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

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 CRÊPE SUCRÉE ?

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. Verser la valeur d'une petite louche de pâte à crêpes et tourner la poêle pour répartir la pâte sur toute la surface de la poêle. Dès les que les bords commencent à dorer et à sécher, la retourner. Attention les crêpes sucrées brunissent beaucoup plus vite que les crêpes ordinaires. Cuire l'autre côté puis empiler les 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.