





### ETAPE 3 : CUIRE LES CRÊPES

Préparer les crêpes et les faire dorer sur chaque face



### ETAPE 4 : LAISSER REFROIDIR

Au moins 1H



### ETAPE 5 : COUPER ET ROULER LES CRÊPES

Couper les crêpes en lamelles de tailles identiques et les rouler en "escargot"



### ETAPE 6 : FAIRE LES BROCHETTES

Glisser les spirales sur les piques à brochettes, sucrer et déguster

Retrouvez également d'autres réalisations de Maëliane sur sa [page facebook](#) ou son [blog](#) :

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 Colormanica, Crêpier, Surface... Artisanat français, Kit à crêpes (2 répartiteurs... Lacor 60306 Louche 6,5 cm

## LES PRODUITS 10 DOIGTS POUR RÉALISER CETTE ACTIVITÉ



Piques à brochette en bois - 100 pièces

Réf : 10453

**2,49 €**

Retrouver mon matériel sur le site [10doigts.fr](https://10doigts.fr)