

# RECETTE DES CRÊPES BICOLORES



## RÉALISEZ DES CRÊPES BICOLORES

Si vous en avez marre des crêpes de base et que vous voulez changer autant le goût que l'aspect, alors cette recette est faite pour vous. Découvrez comment réaliser ces crêpes bicolores très faciles à réaliser et délicieuses à manger. C'est une recette parfaite à faire avec les enfants.

## LES INGRÉDIENTS POUR DES CRÊPES BICOLORE :

Pour 20 crêpes :

500 g de farine 100 cl de lait à température ambiante 6 oeufs 100 g de beurre 1 sachet de sucre vanillé 6 cuillères à soupe de chocolat en poudre

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 BICOLORES ?

Selon son âge aidez votre enfant à :

Commencez par mettre la farine dans un saladier et faites un puit afin d'y verser le lait petit à petit. Ajoutez les oeufs tout en continuant à mélanger. Ajoutez le beurre fondu et mélangez. Continuez en ajoutant le sucre et en mélangeant bien afin que la pâte soit lisse. Séparez la pâte dans deux saladiers et dans un, ajoutez le cacao et mélangez. Bien faire chauffer la crêpière et laissez parler votre créativité en mélangeant le contenu des deux saladier sur la crêpière. Vous pouvez faire des dessins, des tourbillons ou même diviser votre crêpe en deux ! Il ne vous reste plus qu'à déguster !