RECETTE DES CRÊPES ROSES

RÉALISEZ DES CRÊPES SANS COLORANT !

Cette recette de crêpes vous permettra de créer des crêpes roses sans utiliser de colorant artificiel ! En pus de ça, c'est une recette healthy qui permettra de se régaler.

LES INGRÉDIENTS POUR DES CRÊPES ROSES :

Pour 20 crêpes :

500 g de farine 100 cl de lait à température ambiante 6 oeufs 100 g de beurre 1 betterave 20 cl d'eau 1 sachet de sucre vanillé

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 ROSES ?

Selon son âge aidez votre enfant à :

Commencez par pelez la betterave et la couper en dès. Mixez la betterave à l'aide d'un mixer jusqu'à ne plus avoir de morceau. Mettez la farine dans un saladier et faites un puit afin d'y verser le lait petit à petit. Ajoutez les oeufs et mélangez Ajoutez le sucre vanillé et mélangez. Ajoutez le jus de betterave et mélangez. Laissez la pâte reposer au moins une heure. Il ne vous reste plus qu'à faire chauffer votre crépière afin de créer vos crêpes roses !