

BOCHETTES DE CRÊPES AU NUTELLA

AGE :

Dès 3 ans

LIEU :

Dans la cuisine

DUREE :

40 minutes

MATERIEL :

- Un fouet
- Des piques à brochette
- Une poêle à crêpes
- 2 saladiers

INGREDIENTS :

- 2 œufs
- 125 g de farine
- 15 g du beurre
- 220 ml de lait
- fruits
- du nutella



DEROULEMENT DE L'ACTIVITE :

ETAPE 1 : Munissez-vous de deux saladiers : dans l'un, mélangez le lait et la farine ; dans l'autre, les œufs et le beurre fondu. Mélangez ensuite le contenu des deux récipients.

ETAPE 2 : Laissez reposer la pâte pendant 15 minutes à température ambiante.

ETAPE 3 : Faites chauffer une poêle à crêpes et graissez-la avec du papier absorbant légèrement imbibé d'huile. Versez un peu de pâte dans la poêle et étalez-la pour former une crêpe. Faites-la cuire des deux côtés jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.

ETAPE 4 : Fourrez chaque crêpe avec du Nutella. Roulez les crêpes et coupez-les en rondelles.

ETAPE 5 : Montez les brochettes en alternant les rondelles de crêpes avec des morceaux de fruits.

.....Bonne dégustation !!!

C'est parti! Amusez-vous bien!