

Crêpes nounours

3 portions    facile  jusqu'à 20 Min.



Ingrédients:

Pour les crêpes :

1 préparation pour Crêpes de Dr. Oetker
450 ml de lait

Pour la garniture:

Crayons Chocolat de Dr. Oetker

- 1 Versez le contenu d'un sachet de Préparation pour Crêpes dans un bol.
- 2 Ajoutez 450 ml de lait lentement et en remuant à l'aide d'un fouet jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- 3 Chauffez bien la poêle, graissez-la avec un peu de beurre et cuisez les crêpes jusqu'à ce qu'elles soient dorées des deux côtés.
- 4 Coupez 3 corps dans 3 crêpes et placez-les sur une assiette.
- 5 Coupez la tête avec un bol tourné. Répétez ceci 3 fois. Du reste des crêpes, vous coupez 6 oreilles et 12 jambes.
- 6 Placez toutes les pièces de vos ours sur les 3 assiettes et terminez avec les bâtons de chocolat.