

Crêpes sur des bâtonnets

environ 10 crêpes



facile

🕒 jusqu'à 20 Min.



Ingrédients:

Pour les crêpes:

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

Pour la finition:

fruits (framboises, bananes, kiwis, ...)

- 1 Versez le contenu d'un sachet de Préparation pour Crêpes Dr. Oetker dans un bol.
- 2 Ajoutez 450 ml de lait froid 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 Roulez une crêpe et coupez-la en morceaux. Ensuite, coupez les fruits (sauf les framboises) en morceaux.
- 5 Prenez un bâtonnet et enfitez les morceaux de crêpe et de fruits. Répétez.