PÂTE À CRÊPES & PANCAKES

Sans colorants ajoutés.
44 crêpes ou 40 pancakes.

Etui de 960 g (2 sachets de 480 g)

DLUO : 15 mois

MISE EN OEUVRE

Dosage pour 22 crêpes : 1 sachet de 480g pour 1L de lait 1/2 écrémé.
Dosage pour 20 pancakes : 1 sachet de 480g pour 600ml de lait 1/2 écrémé et 12g de levure chimique.
1) Délayer la préparation alsa (et la levure
chimique pour les pancakes) dans une partie du lait froid à l'aide d'un fouet afin d'obtenir une pâte lisse et homogène.
2) Incorporer le reste du lait puis mélanger à l'aide d'un fouet.
3) Cuire les crêpes ou pancakes à la galettoire ou à la crêpière.

AVANTAGES

Double mode d'emploi pour encore plus de praticité ! Facile et rapide à préparer pour un résultat garanti !
A agrémenter de sauces dessert alsa Pro, fruits de saison ou autre nappage selon vos inspirations.