

Crêpes aux myrtilles

⌚ 5 minutes 👤 1 📊 Facile

voir la recette en ligne



Préparation

- 01** | Séparez le blanc du jaune des oeufs et battez les blancs en neige.
- 02** | Mélangez les jaunes avec le sucre, la levure et une pincée de sel dans un autre bol.
- 03** | Ajoutez la farine, le Fresubin et le lait jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.
- 04** | Mélangez le blanc précautionneusement et ajoutez les myrtilles.
- 05** | Faire cuire les crêpes dans une poêle jusqu'à ce qu'elles soient bien brunes.

Ingrédients

Farine	400 g
Lait entier	210 ml
Myrtilles	100 g
œuf	2
Sucre	3 càc
Levure	2 càc
Fresubin Pro Compact Drink Vanille	125 ml

Produits utilisés



Fresubin PRO COMPACT - 125 ml (vanille)



Cuisiner et cuire peuvent réduire la teneur en vitamines et minéraux des produits Fresubin. Si vous avez des questions ou des préoccupations, veuillez consulter votre professionnel de santé. Les images présentées sont des suggestions de présentation et à titre illustratif uniquement. Les plats peuvent varier en raison des procédés de fabrication. Des allergènes peuvent être présents ; veuillez vérifier les étiquette du produit et les ingrédients.

Fresubin est une nutrition destinée à des fins médicales. A utiliser uniquement sous contrôle médical, en cas de (risque de) dénutrition.