

Chocolade pannenkoekjes

⌚ 20 minutes 👤 2 📖 Facile

voir la recette en ligne



Préparation

- 01 Mélangez la farine et la levure chimique dans un saladier.
- 02 • Ajoutez la boisson Frebini® ENERGY FIBRE-chocolat et mélangez à l'aide d'un fouet jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- 03 Faites chauffer une cuillère de margarine dans une poêle.
- 04 Versez une cuillère de pâte dans la poêle et faites cuire la crêpe 3 à 4 minutes de chaque côté.
- 05 Répétez l'opération avec le reste de la pâte.
- 06 Servez avec du sucre glace.

07 Conseil : garnissez de fruits rouges et de sauce au chocolat.

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 étiquettes 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.

Ingrédients

Frebini® ENERGY FIBRE Drink Chocolat	1 bouteille
farine de blé	
levure chimique	1 cuillère à café
margarine	2 cuillères à café
sucre en poudre	2 cuillères à café

Produits utilisés



Frebini ENERGY Fibre Drink (chocolat)

