

RÉALISER UNE RECETTE ANTI-GASPI



DES PANCAKES AU PAIN RASSIS ET FRUITS ABIMÉS

Pour environ 24 pancakes :



* 110g de pain rassis

* 90g de farine

* 500ml de lait

* 100g de sucre en poudre

* 3 oeufs

* 3 cuil. à soupe d'huile

* 1 pincée de sel

* Vanille

* Fruits abîmés

* 1 cuill. à café de bicarbonate
ou 1 sachet de levure chimique



1. Mixer le pain sec.
2. Ajouter la farine, les oeufs, le sucre et le lait.
3. Mélanger, puis ajouter l'huile, la vanille, le sel et la levure.
4. Couper les fruits abîmés en petits morceaux.
5. Déposer une petite louche de pâte sur votre plaque chaude et ajouter rapidement des fruits coupés avant de retourner le pancake.



Bon appétit !



service gestion des déchets
0800 86 10 96
infodechets@ca3b.fr

GRAND  bassin de
BOURG-EN-BRESSE
communauté d'agglomération