

SANS PRÉPARATION :

- Invitez les enfants à tremper leurs toasts Melba dans la compote. Cela adoucira la texture plus sèche des toasts Melba.
- Servez la compote avec le granola : les enfants pourront les mélanger pour avoir une compote avec du croquant !
- Invitez les enfants à tartiner la compote sur leur rôtié avec le dos de la cuillère. Ils peuvent faire de même avec les gaufres ou les crêpes !

AVEC PRÉPARATION :

- Ajoutez de la compote à vos smoothies pour plus de saveurs et une texture légèrement plus épaisse.
- Incorporez vos surplus de compotes dans vos préparations de muffins et de crêpes !



Crêpes à la compote de pommes

Si vous recevez du mélange à crêpes du commerce dans vos commandes, utilisez les proportions suivantes pour le reconstituer.



crédit photo Lulubelle

INGRÉDIENTS

500 ml (2 tasses) de mélange à crêpes du commerce

1 compote de pommes en format individuel (104 ml)

180 ml ($\frac{3}{4}$ tasse) d'eau

180 ml ($\frac{3}{4}$ tasse) de lait

PRÉPARATION

Dans un grand bol, ajouter tous les ingrédients puis mélanger à l'aide d'un fouet.

Verser la quantité de mélange reconstitué proposée sur l'emballage pour faire 1 crêpe (ou faire plusieurs petites crêpes si vous utilisez une plaque de cuisson).

Cuire les crêpes environ 2 minutes de chaque côté.