HTML - Formatage de listes



Présenter le document suivant :

A partir du texte “Recette de la pâte à crêpe” mis à disposition sur le drive En respectant la mise en forme ci-dessous Nommer le fichier listes.html et la feuille de style css/listes.css

Révisons nos classiques avec la recette de la pâte à crêpes, facile, rapide et (très) économique, la pâte à crêpes met tout le monde d'accord.

Février ne serait pas février sans la **chandeleur** et son lot de crêpes. Parce que la **recette de la pâte à crêpes** est souvent sujet à discorde « mais non, il faut laisser reposer la pâte une nuit je te dis », voici la vraie **recette de la pâte à crêpes**, facile et rapide pour régaler toute la famille.

Lire aussi : 16 recettes à base de chocolat

Pâte à crêpe facile : la recette

Comptez une dizaine de minutes pour la préparation de la **pâte à crêpes**, et 1h de repos (nul besoin de la faire reposer plus longtemps).

Niveau ingrédients, la **pâte à crêpes** n'est pas très exigante :

- 125 g de farine de froment
- 4 œufs
- 25 cl de lait entier
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 c. À soupe de rhum ou d'eau de fleur d'oranger (pour parfumer la pâte)

La recette de la pâte à crêpes

1. Mélangez la farine, le sel et le sucre dans un grand bol. Faites un puits au milieu.
2. Fouettez les œufs et la moitié du lait et verser le mélange dans le puits. Mélangez en incorporant petit à petit la farine.
3. Ajoutez le reste de lait et le rhum ou l'eau de fleur d'oranger.
   Laisser reposer 1h.

From:
http://slamwiki2.kobject.net/ - **SlamWiki 2.1**

Permanent link:
http://slamwiki2.kobject.net/web/html/pratique2?rev=1679253156

Last update: **2023/03/19 20:12**