

TUTO

Faire des étiquettes soi-même



Voici des étiquettes 🏷️ à faire vous même avec :

- Une imprimante 🖨️ laser (l'encre jet d'encre se dilue)
- du papier imprimante (même recyclé 1 page imprimée)
- des ciseaux ✂️ ou massicot
- du scotch large
- de l'eau tiède 💧



Mode d'emploi :

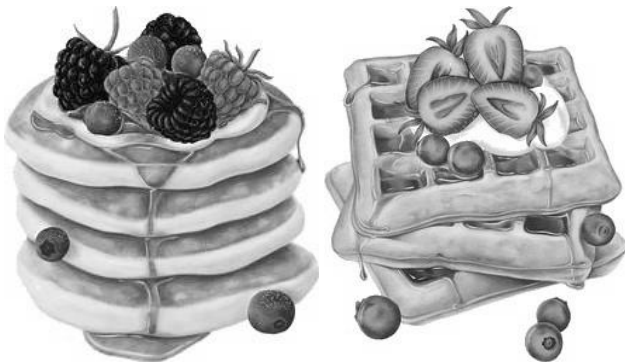
Imprimez, découpez, scotchez, trempez 15 à 20 minutes et décollez doucement le papier, laissez sécher le scotch, collez sur le support choisi

Idéal pour :

- le vrac en bocal
- les dossiers 📁 au bureau
- le rangement cellier
- les produits fait maison etc ...

Idée 💡 trouvée sur un groupe dédié au rangement et tuto vu sur YouTube.

Pour bocal hermétique



INGRÉDIENTS (pour Jar 3 litres Action x 3):

- 4 cups de farine fluide de gruau t45 (4x240 ml)
- 1 tbs (c.à.s) de levure chimique (1x15 ml)
- 1/8 tsp c.à.c) de bicarbonate de soude (0,63 ml)
- 1 tsp (c.à.c) de sel (1x5 ml)
- 3 tbs (c.à.s) de sucre (3x15 ml)

PRÉPARATION MIX: Verser tous les ingrédients secs un récipient hermétique. Tamiser et fermer secouer vigoureusement.

DRY

Pancakes/gaufres

HOMEMADE MIX

POUR LES PANCAKES: Mélanger 1 cup de mix sec avec 1 gros œuf, 1 cup de lait, 1 c.à.s d'huile, 2 gouttes de vinaigre à la cuillère magique. Laisser reposer la pâte quelques minutes le temps de préchauffer grill ou poêle.

SUGGESTIONS: Ajouter 1/2 c.à.c d'extrait de vanille pure et/ou 1 c.à.c de cannelle à notre pâte et/ou des pépites de chocolat à la pâte ou à garnir les crêpes de fruits frais et de sirop d'érable pur.

DRY

Pancakes/gaufres

HOMEMADE MIX

POUR LA CUISSON: Verser des tas de pâte sur une plaque chaude ou plat de cuisson (230°C), légèrement beurrée ou huilée. Lorsque la pâte commence à bouillonner au milieu, retourner (3 à 5 minutes). Cuire l'autre côté jusqu'à ce qu'il soit doré.

POUR LES GAUFRES: Préparer le gaufrier selon les instructions du fabricant. Préparer la pâte de la même manière que pour les pancakes en réduisant le lait à 3/4 de cup pour la pâte à gaufres.