



Pancakes de Noël au Nutella®



Pancakes de Noël

Impossible de rater cette délicieuse recette tout droit venue d'Amérique du Nord ! Alors, pourquoi ne pas la revisiter sur le thème de Noël ?
Devenez un as des pancakes et façonnez-les pour en faire d'alléchants petits sapins. À agrémenter d'un peu de Nutella®, bien sûr !

Ingrédients

- 150 g de farine
- 1 c. à café de levure chimique
- Une pincée de sel
- 4 œufs
- 200 g lait frais entier
- 85 g de sucre
- De l'huile végétale
- 60 g de Nutella®
- Des groseilles pour décorer





Étape 1

- Tamisez ensemble la farine, la levure chimique et le sel.
- Dans un grand bol, mélangez les œufs, le lait et le sucre.



Étape 2

- Mélangez la farine tamisée au mélange précédent jusqu'à obtenir une pâte homogène.



Étape 3

- Dans une poêle anti-adhésive, chauffez à feu moyen, un filet d'huile végétale et versez la pâte en plusieurs fois en utilisant des emporte-pièce ronds de diamètres différents (gros à petit) pour obtenir des pancakes de tailles différentes.
- N'oubliez jamais de bien huiler les emporte-pièces avant de les utiliser.





Étape 4

- Étalez le Nutella® sur chaque pancake et assemblez-les en les superposant (en commençant par le plus grand et en finissant par le plus petit) pour former 4 petits sapins de Noël. Chaque sapin contient 15 g de Nutella® au total.
- Décorez chaque pancake avec quelques groseilles.

