

RECETTE

Crêpe façon gâteau aux fruits et au Nutella®

Facile

25 min



INGRÉDIENTS

POUR 4-PERSONNES (1 tranche par personne)

120-g de farine universelle

7,5-g de levure chimique

2-g de sel

2 œufs (100-g)

180-ml de lait

5-ml d'extrait de vanille

5-ml d'huile de noix de coco ou d'huile végétale

60-g de pêche coupée en tranches

60-g de mûres

60-g de Nutella®



**Avec cette délicieuse recette,
il suffit de 15-g de Nutella®
par personne pour se régaler-!**

PRÉPARATION

1

Préchauffer le four à 175°C.

2

Mélanger les ingrédients secs dans un saladier. Ajouter les œufs, la vanille et le lait. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte à crêpe homogène. Graisser un plat à cuisson carré de 23 cm de côté avec l'huile de noix de coco.

3

Ajouter la pâte à crêpe et garnir de fruits.

4

Cuire au four pendant 15 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents ressorte propre du milieu de la crêpe façon gâteau. Couper et garnir de Nutella®.

5

Servir chaud.