

RECETTE

# Bol de mini-pancakes à l'avoine, aux fruits et au Nutella®

Moyen

30 min



## INGRÉDIENTS

POUR 2-PERSONNES

80-g de flocons d'avoine à cuisson rapide (3/4 d'une tasse)

1 petit œuf de 50-g

60-ml de lait

3-g de cuillère à café de levure chimique

2,5-ml de cuillère à café d'extrait de vanille

2-g de sel

5-ml d'huile de tournesol

100-g de raisins verts et rouges (ou mélange de fruits rouges)

30-g de Nutella®



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

## PRÉPARATION

- 1 Dans un petit mixeur, ajouter l'avoine, l'œuf, le lait, la levure chimique, la vanille et le sel.
- 2 Mixer jusqu'à obtenir une texture épaisse et onctueuse.
- 3 Transférer la pâte dans une poche à douille et la laisser reposer pendant 10 minutes.
- 4 Entre-temps, couper les grains de raisin en quatre et réserver.
- 5 Graisser avec l'huile le fond d'une poêle antiadhésive et faire chauffer sur feu moyen.
- 6 Avec des ciseaux, couper l'extrême pointe de la poche à douilles et former délicatement des mini-pancakes sur la poêle chaude.
- 7 Attendre quelques secondes et secouer la poêle. Si les mini-pancakes se détachent, les retourner pour cuire l'autre côté.
- 8 Continuer à faire d'autres mini-pancakes en veillant à ne pas surcharger la poêle. Sinon, ils risquent de se coller les uns aux autres.
- 9 Répartir les pancakes dans deux bols. Ajouter les grains de raisin coupés et garnir de Nutella®.
- 10 Servir chaud.