

RECIPe

# Pancake façon burger aux fraises et Nutella®

Easy

30 min



## INGRÉDIENTS

### POUR 1 PANCAKE FAÇON BURGER

250 g de farine de blé

400 ml de lait

2 œufs

Une pincée de sel

Une pincée de cannelle

1 cuillère à café de levure chimique (5 ml)

1 sachet de sucre vanillé

Fraises

Feuilles de menthe

Nutella®

Flocons d'avoine



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

## PREPARATION

- 1** | Tamisez la farine et la levure chimique. Ajoutez le sel, la cannelle et le sucre vanillé. Incorporez le lait petit à petit au mélange et ajoutez les œufs en dernier.
- 2** | Chauffez la poêle à pancakes et beurrez chacun de ses inserts. Remplissez les inserts aux deux tiers et faites dorer uniformément à feu moyen.
- 3** | Tartinez un premier pancake de Nutella<sup>®</sup>. Déposez-y une tranche de fraise et une feuille de menthe, puis recouvrez le tout d'un deuxième pancake. Décorez de flocons d'avoine et enfoncez un cure-dent.

## Miam! Partagez la recette avec le hashtag **#nutellarecette**

Deux icônes de la gastronomie américaine réunis en un : le pancake façon burger aux fraises et Nutella<sup>®</sup>! Une façon originale et savoureuse de présenter vos pancakes!