

RECIPE

Crêpes de Noël au Nutella®

Moyen

50 min



INGRÉDIÉNTS

Pour 4 portions

125 g de farine

1 gousse de vanille

3 œufs

375 g de lait entier

20 g de sucre en poudre

Une pincée de sel

45 g de beurre fondu

De l'huile végétale

60 g de Nutella®



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

INSTRUCTIONS



1

Tamisez la farine.

Fendez la gousse de vanille dans le sens de la longueur avec un petit couteau et grattez les graines avec une cuillère à café.

Dans un grand saladier, mélangez les œufs, le lait, le sucre, le sel et les graines de vanille avec un mixer plongeant jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Ajoutez la farine et le beurre fondu et mixez de nouveau.

Couvrez le saladier avec du film plastique et placez-la au réfrigérateur pendant environ 20 minutes.



2

Dans une poêle anti-adhésive, faites chauffer un filet d'huile végétale et versez-y un peu de pâte pour obtenir une crêpe fine.

Faites dorer de chaque côté, réservez.

À chaque nouvelle crêpe, n'oubliez pas d'essuyer la poêle avec du papier absorbant et de verser un filet d'huile pour que la crêpe n'accroche pas.

Étalez 15g de Nutella® sur la crêpe et pliez-la en deux.

**3**

À la fin, pliez la crêpe en pointe pour former un petit sapin de Noël.

Et voilà !