

RECIPE

# Pancakes de Noël au Nutella®

Moyen

1 h 0 min



## INGRÉDIENTS

**Pour 4 portions**

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



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

## INSTRUCTIONS



1

Tamisez ensemble la farine, la levure chimique et le sel.

Dans un grand bol, mélangez les œufs, le lait et le sucre.



2

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



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.

**4**

Étalez le Nutella<sup>®</sup> 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<sup>®</sup> au total.

Décorez chaque pancake avec quelques groseilles.

**Et voilà !**