

RECETTE

Pancakes au yaourt et aux fruits rouges avec de la pâte à tartiner aux noisettes Nutella®

Facile

10 min



INGRÉDIENTS

POUR 8 PORTIONS

- 130 g de farine
- 2 c. à soupe de sucre en poudre
- 1 c. à café de levure chimique
- 1/4 de c. à café de bicarbonate de soude
- 1/4 de c. à café de sel
- 125 ml de lait
- 125 g de yaourt nature allégé
- 1 œuf, légèrement battu
- 3 c. à soupe de beurre fondu
- 200 g de myrtilles fraîches
- 120 g de pâte à tartiner aux noisettes Nutella®



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

INSTRUCTIONS

- 1** | Dans un bol, fouettez ensemble la farine, le sucre en poudre, la levure chimique, le bicarbonate et le sel.
- 2** | Dans un autre bol ou dans un verre doseur, fouettez le lait avec le yaourt, l'œuf et 2 cuillères à soupe de beurre fondu. Versez le mélange liquide sur les ingrédients secs. Fouettez le tout. Incorporez 100 g de myrtilles.
- 3** | Faites chauffer la poêle sur feu moyen. Badigeonnez-la avec un peu du beurre restant. Versez l'appareil dans la poêle, environ 1/2 louche par pancake. Cuisez-les jusqu'à ce que des bulles apparaissent sur le dessus, soit environ 2 minutes. Retournez-les et faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Réservez-les au chaud. Répétez l'opération avec le reste du beurre et de l'appareil.
- 4** | Tartinez les pancakes de Nutella[®]. Servez avec le restant des myrtilles fraîches.

Partagez la recette avec le hashtag #recettenutella

Fruités et tout bonnement irrésistibles ! Essayez notre recette rafraîchissante et délicieuse de **pancakes au yaourt et aux fruits rouges avec du Nutella[®]** !