

RECETTE

Pancakes bananalicious au Nutella®

Moyen

25 min



INGRÉDIENTS

POUR 6 PORTIONS

- 130 g de farine de blé complet
- 65 g de flocons d'avoine à cuisson rapide
- 65 g de farine blanche
- 1,5 c. à café de levure chimique
- 2 œufs
- 250 ml de babeurre
- 250 ml de lait écrémé (2 % ou moins de M.G.)
- 2 c. à soupe de sucre roux
- 1 c. à café d'extrait naturel de vanille
- 150 gr de Nutella®
- 2 bananes, coupées en rondelles



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

INSTRUCTIONS

- 1** Dans un grand bol, mélangez la farine de blé complet, les flocons d'avoine, la farine classique et la levure chimique. Dans un plus petit bol, fouettez ensemble les œufs, le babeurre, le lait, le sucre roux et la vanille jusqu'à dissolution complète du sucre.
- 2** Versez la préparation aux œufs dans le mélange de farines et d'avoine puis et fouettez le tout.
- 3** Faites chauffer une crêpière antiadhésive ou une poêle huilée à feu moyen. Déposez de petites portions de pâte (environ 2 à 3 cuillères à soupe) dans la poêle et faire cuire jusqu'à ce que de petites bulles apparaissent sur le bord du pancake et que la surface s'assèche légèrement. Retournez les pancakes et faites-les cuire de l'autre côté jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
- 4** Tartinez chaque pancake d'un peu de Nutella®. Disposez ensuite quelques rondelles de banane sur chaque pancake, puis empilez-en trois ou quatre. Servez avec un verre de lait ou de jus de fruits 100 % pur jus.

**Partagez la recette avec le hashtag
#recettenutella**

Essayez notre délicieuse recette de **pancakes à la banane et au Nutella®** et savourez encore plus votre matinée

!