

RECETTE

Crêpes aux framboises et au mascarpone

Facile

25 min



INGRÉDIENTS

1 tasse et demie de farine de blé 2 œufs 1 tasse de lait 1 tasse d'eau gazeuse Une pincée de sel Framboises (quantité à volonté) Mascarpone (1 cuillère à soupe par crêpe) Nutella® (15 g par portion).





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

PRÉPARATION

Verser la farine dans un grand bol, ajouter le lait, l'eau gazeuse, les œufs et une pincée de sel. Mélanger pendant une minute jusqu'à ce que les ingrédients soient mélangés.

Faire cuire les crêpes des deux côtés dans une poêle antiadhésive.

Étaler le mascarpone sur chaque crêpe. Rouler comme des croquettes, c'est-à-dire d'abord deux bords opposés, puis rouler le rectangle obtenu. À l'aide d'une poche à douille, décorer le dessus des crêpes avec du Nutella[®]. Agrémenter de framboises.



N'oubliez pas de les partager!

Postez une photo de votre création avec les hashtags #worldnutelladay et #nutellarecipe

Et savourez cette délicieuse recette de Nutella[®] avec vos proches.