

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

- 1 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.
- 2 Faire cuire les crêpes des deux côtés dans une poêle antiadhésive.
- 3 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.