

RECETTE

Pancakes bananadélicieux au Nutella®

Moyen

25 min



INGRÉDIENTS

POUR 6 PERSONNES

- 1 tasse (105 g) de farine de blé complet
- 1/2 tasse (50 g) d'avoine à cuisson rapide
- 1/2 tasse (80 g) de farine
- 1 1/2 c. à thé (4 g) de levure chimique
- 2 œufs
- 1 tasse (250 ml) de babeurre
- 1 tasse (250 ml) de lait écrémé (2 % ou moins de M.G.)
- 2 c. à soupe (25 g) de cassonade
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pure
- 80 g de Nutella®
- 2 bananes, coupées en tranches



**Pour préparer cette
délicieuse recette, 15 g de
Nutella® par personne
suffisent!**

PRÉPARATION

- 1** Dans une grande terrine, mélangez ensemble la farine de blé complet, l'avoine, la farine et la levure chimique. Dans une petite terrine, fouettez les œufs, le babeurre, le lait, la cassonade et la vanille jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
- 2** Versez le mélange des œufs dans le mélange de farine et fouettez sommairement pour incorporer les deux préparations.
- 3** Faites chauffer à feu moyen une plaque de cuisson ou une poêle antiadhésive vaporisée d'un spray de cuisson. Déposez environ 2 à 3 cuillères à soupe de pâte et faites cuire jusqu'à ce que de petites bulles se forment sur le bord du pancake et que la surface soit légèrement sèche. Retournez et faites cuire l'autre côté jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré.
- 4** Étalez un peu de Nutella® sur chaque pancake. Disposez quelques rondelles de banane sur chaque pancake, puis superposez-en trois ou quatre. Servez avec un verre de lait ou de pur jus de fruit.

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

Essayez notre délicieuse recette des pancakes à la banane et au Nutella® et savourez pleinement votre matinée !