

MINI-PANCAKES AU NUTELLA® ET AUX FRUITS



**Ingrédients pour 8 mini-pancakes.
2 pancakes par portion.**



DIFF



PORT



INGR



MIN

- ✔ 100 g de Farine
- ✔ Une pincée de sel
- ✔ 10 g de Sucre
- ✔ 1 Oeufs
- ✔ 125 ml de Lait entier
- ✔ 15 ml d'Huile de tournesol
- ✔ 2 g de Levure chimique
- ✔ 60 g de Nutella®

Pour la décoration

- ✔ Quelques feuilles de menthe et des fruits frais





ÉTAPE 1

- Séparez les blancs des jaunes en les disposant dans deux terrines différentes.
- Dans la première, montez les blancs en neige très ferme avec une pincée de sel et réservez.



ÉTAPE 2

- Dans la deuxième, battez les jaunes avec le sucre, puis ajoutez la farine et la levure.
- Dans une troisième terrine, mélangez le lait et l'huile avant d'ajouter ce mélange à la deuxième terrine. Incorporez enfin délicatement les blancs.
- Laissez reposer le tout au réfrigérateur pendant 15 minutes.



ÉTAPE 3

- Lorsque la préparation est prête, versez une cuillère à soupe de pâte sur une petite poêle antiadhésive chaude pour obtenir un disque d'environ 6/7 cm et laissez cuire à feu moyen.
- Au bout d'une minute, retournez le pancake pour qu'il cuise des deux côtés.
- Lorsque le pancake prend une belle couleur dorée, réservez-le sur une assiette.
- Tartinez chaque pancake d'environ 7 g de Nutella® et servez-les chauds deux par deux, décorés de fruits frais (fraises, fruits rouges, pêche, mangue, etc.) et de feuilles de menthe.