

#### RECETTE

# Pancakes au Nutella®

Facile

20 min



### **INGRÉDIENTS**

### **POUR 4 PORTIONS:**

1 œuf 125 g de farine 250 ml de lait

1 cuillère à café de levure chimique 1 cuillère à soupe de Nutella<sup>®</sup> par pancake





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



### **PRÉPARATION**



Mélangez tous les ingrédients secs. Ajoutez le lait et les œufs. Fouettez tous les ingrédients ensemble.



Paites chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen et ajoutez 2 à 3 cuillères à soupe de pâte. Faites cuire les crêpes des deux côtés jusqu'à ce qu'elles soient dorées.



Tartinez-les de Nutella<sup>®</sup> et dégustezles !

**CONSEIL**: Lorsque vous faites cuire les crêpes, ajoutez les 2 premières cuillères à soupe de pâte et laissez-la reposer un peu dans la poêle avant d'ajouter la troisième cuillère à soupe!



## Partagez la recette avec le hashtag #nutellarecipe