RECETTE

Pancakes au Nutella® et aux pommes

Facile | 8 Portions | 30 min

INGRÉDIENTS

POUR 6-8 PORTIONS

4 pommes

120 g de farine

3 œufs

2 cuillères à soupe de sucre

1 verre de lait

1/2 sachet de levure chimique

40 g de beurre

Huile pour la friture

Pour la décoration

Sucre glace

90-120 g de Nutella® (15 g/portion)

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

PRÉPARATION

1 Tamisez la farine dans un bol puis ajoutez les œufs, le sucre, le lait, la levure et le beurre, préalablement fondu puis refroidi. Mélangez avec un fouet pour obtenir une pâte lisse et fluide, sans grumeaux.

2 Épluchez et évidez les pommes à l'aide d'un vide-pomme pour que la pomme reste entière. Ensuite, coupez-les en tranches d'environ un demi-centimètre d'épaisseur.

3

Trempez les tranches de pommes une à la fois dans la pâte, puis mettez-les dans une poêle avec beaucoup d'huile à température élevée. Faites-les frire jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées, puis retirez-les à l'aide d'un écumoire et placez-les sur un papier absorbant pour ôter l'excédent d'huile. Enfin, saupoudrez les pancakes aux pommes frites de sucre glace et servez-les chaudes, accompagnées d'une cuillère à café de Nutella® !

Au Carnaval, toute recette mérite... de la joie !
Partagez la recette avec le hashtag #nutellarecipe