

RECETTE

Gâteau de crêpes aux fraises

Facile

20 min



INGRÉDIENTS

160 g de farine

4 œufs

240 ml de lait

120 ml d'eau

une pincée de sel

fraises (à volonté)

Nutella® (15 g par portion)





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

PRÉPARATION

Séparez les jaunes des blancs d'œufs. Mélangez les jaunes avec le lait et l'eau, puis versez la farine et mélangez vigoureusement. Dans un autre récipient, battez les blancs d'œufs avec une pincée de sel jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Dans les jaunes d'œufs mélangés au lait, ajoutez par portions les blancs d'œufs montés en neige et incorporez-les délicatement

Faites cuire les crêpes jusqu'à ce qu'elles soient dorées des deux côtés.

Tartinez chaque crêpe de Nutella[®] et pliez-la en quatre. Disposez les fraises tranchées sur le dessus.

2

3



N'oubliez pas de partager votre création!

Postez une photo avec les hashtags #worldnutelladay, #journeemondialedunutella, #nutellarecipe et #recettenutella. Savourez ensuite cette délicieuse recette Nutella avec vos proches.