

RECETTE

Gâteau de crêpes aux fruits et à la crème chantilly

Facile

25 min



INGRÉDIENTS

160 g de farine

4 œufs

240 ml de lait

120 ml d'eau

une pincée de sel

framboises, myrtilles, fraises (une cuillerée de chaque par portion)

240 ml de crème fraîche épaisse

Nutella® (15 g par portion)



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

PRÉPARATION

- 1 | Séparez les jaunes des blancs d'œufs et 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.
- 2 | Faites cuire les crêpes jusqu'à ce qu'elles soient dorées des deux côtés.
- 3 | Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme. Pour obtenir la bonne consistance, assurez-vous qu'elle soit bien refroidie au préalable.
- 4 | Tartinez chaque crêpe de Nutella® et pliez-la en quatre. Disposez-les sur une assiette, parsemez-les de fruits et ajoutez de la crème fouettée sur le dessus.

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.