

RECETTE

Crêpes sponge cake aux fraises et au Nutella®

Facile

15 min



INGRÉDIENTS

170g de farine

4 œufs

240ml de lait

120ml d'eau

1 pincée de sel

Fraises

Nutella® (15g par portion)



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

PRÉPARATION

- 1 Séparer les blancs des jaunes d'œuf. Ajouter au jaune d'œuf l'eau et le lait, puis verser la farine avant de mélanger la préparation vigoureusement. Monter les blancs d'œuf en neige et les ajouter petit à petit à la préparation tout en remuant.
- 2 Sur une poêle anti-adhésive, faire cuire les crêpes.
- 3 Tartiner du Nutella® sur chaque crêpe et les plier en quatre. Ajouter des fraises sur le dessus des crêpes.

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.