

RECETTE

# Crêpes au Nutella®

Facile

10 min



## INGRÉDIENTS

**POUR 4 PORTIONS :**

1 œuf

125 g de farine

250 ml de lait

1 cuillère à soupe de Nutella® par crêpe



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

## PRÉPARATION



**1** Fouettez le lait et la farine ensemble. Ajoutez ensuite les œufs et laissez reposer la pâte pendant 30 minutes.



**2** Faites chauffer 1 cuillère à soupe de beurre dans une poêle à feu moyen et ajoutez une louche de pâte. Répartissez uniformément la pâte.



**3** Faites cuire les crêpes une par une jusqu'à ce que les deux côtés soient légèrement dorés.

**4**

Tartinez 1 cuillère à soupe de Nutella<sup>®</sup> sur chaque crêpe et régalez vous!

**CONSEIL :** Ajoutez vos baies ou fruits frais préférés pour plus de gourmandise!

**Partagez la recette avec le hashtag  
#nutellarecipe**