

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[®] 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**