

RECETTE

Pancakes au yaourt et aux baies avec du Nutella®

Facile

10 min



INGRÉDIENTS

POUR 8 PARTS

- 1 tasse de farine
- 2 c. à soupe de sucre cristallisé
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1/4 de cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1/4 c. à café de sel
- 1/2 tasse de lait
- 1/2 tasse de yaourt nature à faible teneur en matières grasses
- 1 œuf légèrement battu
- 3 c. à soupe de beurre fondu
- 1 tasse de myrtilles fraîches
- 60 g de Nutella®



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

PRÉPARATION

- 1 | Mélangez dans une terrine la farine, le sucre cristallisé, la levure chimique, le bicarbonate et le sel.
- 2 | Dans un autre bol, fouettez le lait avec le yaourt, l'œuf et 2 cuillères à soupe de beurre fondu. Versez sur les ingrédients secs. Mélangez. Ajoutez 1/2 tasse de myrtilles.
- 3 | Faites chauffer la poêle à feu moyen. Badigeonnez avec un peu de beurre. Versez dans la poêle environ 1/4 de tasse de pâte pour chaque pancake. Faites cuire environ 2 minutes jusqu'à ce que des bulles se forment en surface. Retournez et faites cuire jusqu'à ce que le pancake prenne une couleur brun doré. Réservez pour les garder au chaud. Répétez l'opération avec le reste du beurre et de la pâte.
- 4 | Étalez le Nutella® uniformément sur les pancakes. Servez avec le reste de myrtilles fraîches.

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

Si fruités, si irrésistibles ! Essayez notre délicieuse recette fraîche **des pancakes au yaourt et aux baies avec du Nutella®** !