RECETTE

Brochettes de crêpes au Nutella®

Moyen | 4 Portions | 50 min

INGRÉDIENTS

POUR 4 PORTIONS

2 œufs

125 g de Farine de blé 00

15 g de beurre

220 ml de lait entier

Pour la décoration

Fruits frais de saison

Nutella® (15 g/portion)

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

PRÉPARATION

1 Il faut deux bols pour faire ces crêpes : versez le lait et la farine dans une jatte et dans l'autre mélangez les œufs avec le beurre fondu. Ensuite, mélangez le contenu des deux bols. Huilez une plaque de cuisson avec du papier absorbant. Faites chauffer la plaque et versez un peu de pâte pour obtenir des crêpes d'environ 26 cm de diamètre. Faites cuire les deux côtés jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes.

2 Étalez 15 g de Nutella® sur la crêpe et enroulez-la, puis coupez-la en petites rondelles d'environ 3 cm. Enfilez les rondelles de crêpes sur une tige de bois, en les alternant avec un morceau de fruit frais.

Une douceur légendaire.
Partagez la recette avec le hashtag #nutellarecipe

En France, les crêpes sont un symbole de partage et d'amitié. Regroupez ces**brochettes de crêpes au Nutella®** et partagez-les avec vos amis.