

RECETTE

Crêpes au Nutella[®] et aux fruits

Moyen

4 Portions

40 min



INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

3 œufs

250 g de farine ordinaire

15 g de beurre

220 ml de lait

60 g de Nutella[®] (15 g/personne)**Pour la décoration**

Fruits frais



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

PRÉPARATION

**1**

Il vous faut 2 bols pour préparer les crêpes : versez le lait et la farine dans un bol puis mélangez ; dans l'autre mélangez les œufs et le beurre. Ensuite, mélangez le contenu des deux récipients. Laissez la pâte reposer pendant 15 minutes à température ambiante.

**2**

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. Servez les crêpes garnies de Nutella® (15 g chacune) et de fruits frais au choix (bananes, fraises...).

Bon appétit.
Partagez la recette avec le hashtag
#nutellarecipe

En France, les métayers avaient l'habitude d'offrir des crêpes aux propriétaires de leurs terres en signe de loyauté et d'amitié. Voici une anecdote à partager lorsque vous servirez ces délicieuses **crêpes au Nutella® et aux fruits** à votre famille et à vos amis.