

RECIPE

# Mini-pancakes au Nutella® et aux fruits

Easy

4 Portions

55 min



## INGRÉDIENTS

### POUR 4 PERSONNES

100 g de farine

10 g de sucre

1 œuf

125 ml de lait

15 ml d'huile de tournesol

2 g de levure

60 g de Nutella® (15 g/personne)

Une pincée de sel

#### Pour la décoration

Fruits frais et menthe



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

## PRÉPARATION



**1** | Séparez le jaune du blanc d'œuf et mettez ce dernier dans une terrine à part. Mélangez le jaune d'œuf avec le sucre. Montez le blanc en neige avec une pincée de sel et réservez.



**2** | Tamisez la farine avec la levure chimique dans une terrine, puis mélangez ce contenu avec le sucre et le jaune d'œuf. Dans une autre terrine, mélangez le lait avec l'huile de tournesol, puis versez cette préparation dans la pâte. Enfin, incorporez délicatement les blancs d'œufs à la pâte. Laissez reposer la pâte pendant 15 minutes au réfrigérateur.



3

Versez une cuillère à soupe de pâte dans une poêle antiadhésive chaude et faites cuire à feu moyen pour former un disque d'environ 6-7 cm de diamètre. Après environ une minute, retournez le pancake pour le faire cuire de l'autre côté. Une fois que le pancake est bien doré, retirez-le de la poêle. Répétez cette opération jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte. Enfin, servez 2 pancakes chauds l'un sur l'autre avec environ 7 g de Nutella<sup>®</sup> chacun et décorez-les avec des fruits frais comme des fraises, des myrtilles et des pêches. Finissez la décoration avec une feuille de menthe.

## Modernité, tradition... Et de la douceur ! Partagez la recette avec le hashtag **#nutellarecipe**

Desserts populaires en Amérique du Nord, ils sont également connus sous le nom de jotcakes ou griddlecakes. On les trouve désormais en Italie dans la plupart des brunchs et petits déjeuners, notamment sous la forme de **mini-pancakes au Nutella<sup>®</sup>** et aux fruits. Essayez cette délicieuse recette dès maintenant.