



Crêpes au Nutella® et aux noix

Pancakes / Gaufres / Crêpes | CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS | TOUTE L'ANNÉE

👩👨👦 | 30 minutes ⌚ | 🍳🥞🥞

Quantité pour 10 crêpes

INGREDIENTS

- 3 œufs
- 250 g de farine T45
- 30 g de beurre
- 500 ml de lait
- 150 g de Nutella®
- Fruits frais de saison à discrétion
- Sucre glace à discrétion

PREPARATION

Verser le lait et la farine dans un saladier puis mélanger bien; dans un autre saladier mélanger les œufs et le beurre. Une fois prêts, réunir et mélanger les deux appareils.

Laisser reposer la pâte 15 minutes à température ambiante.

Chauffer puis huiler une crêpière à l'aide d'un essuie-tout imbibé. Verser la quantité de pâte nécessaire pour obtenir des crêpes d'environ 26 cm de diamètre.

Faire revenir des deux côtés jusqu'à l'obtention d'une dorure uniforme.

Servir les crêpes avec du Nutella® (15 g) et des fruits frais de saison (banane, fraises...).