



© Ferrero, 2016

Mini-pancakes au Nutella® et aux fruits

Pancakes / Gaufres / Crêpes | Végétarienne | PETIT DÉJEUNER | MATINÉE | TOUTE L'ANNÉE



Quantité pour 20 mini-pancakes
2 pancakes par personne

- 200 g de farine T45
- 1/2 c à c de sel
- 1 c à s de sucre
- 2 œufs
- 250 ml de lait
- 3 c à s d'huile de tournesol
- 1 c à s de levure chimique
- 150 g de Nutella®
- Menthe à discrétion
- Fruits frais de saison à discrétion

Séparer les blancs des jaunes d'œuf et mettre les blancs dans un bol à part. Mélanger les jaunes d'œuf avec le sucre. Monter les blancs en neige avec du sel et réserver.

Dans un saladier, mélanger la farine et la levure puis incorporer le sucre et les jaunes d'œuf.

Dans un autre saladier, mélanger le lait avec l'huile de tournesol et les ajouter à la pâte. Pour finir, incorporer les blancs d'œuf puis mélanger délicatement.

Laisser reposer la pâte 15 minutes au réfrigérateur.

Quand le mélange a pris, verser une cuillère à soupe de pâte dans une petite poêle antiadhésive chaude et laisser cuire à feu moyen afin d'obtenir des disques d'approximativement 6/7 cm. Au bout d'une minute environ, retourner le pancake pour le faire chauffer des deux côtés.

Quand le pancake est doré, retirer du feu. Servir les pancakes chauds empilés par deux et agrémentés de 7g de Nutella® chacun. Décorer de fruits frais (fraises, fruits rouges, pêches...) et de petites feuilles de menthe.
