



© Ferrero, 2017

DORAYAKI (GALETTE JAPONAISE) AU NUTELLA®

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



Nombre de portions : 12

Portion individuelle : 1 dorayaki

- 260 g de farine blanche
- 200 g de sucre
- 5 g de bicarbonate de soude
- 6 gros œufs
- 3 et $\frac{1}{8}$ de c. à soupe d'huile de colza
- 180 g de Nutella®

Battez les œufs et le sucre.

Dissolvez le bicarbonate de soude dans de l'eau et réservez-le.

Battez les œufs et le sucre et réservez la préparation.

Ajoutez la préparation de bicarbonate de soude au mélange d'œufs et mélangez bien.

Ajoutez lentement la farine au mélange et pétrissez le tout pour obtenir une pâte de consistance lisse.

Roulez-la en petites boules de 2,5 cm et aplatissez-les pour former des galettes.

Versez l'huile de colza dans un gril en fonte ou une poêle à frire à 180 °C.

Cuisez-les pendant 1 minute et demie de chaque côté.

Remplissez-les d'environ 15 g de Nutella®.

Garnissez-les de fraises si vous le souhaitez.
