



Pancakes Tacos aux fruits rouges et au Nutella®

Pancakes/Gaufres/Crêpes | Goûter | Petit déjeuner | Été

👤👤👤 | 20 minutes ⌚ | 🍳🍳🍳

- 4 oeufs
- 300ml de lait demi-écrémé
- 250g de farine
- 2 sachets de sucre vanillé
- 4 cuillères à café de levure chimique
- 4 cuillères à soupe de sucre
- 2 pincées de sel
- 100g de myrtilles
- 100g de framboises
- 100g de groseilles
- 225g Nutella® (15g par portion)

Création gourmande au Nutella®

Mélangez les ingrédients secs : la farine, la levure, le sucre, 1 pincée de sel et le sucre vanillé.

Dans un autre bol, mélangez les 2 jaunes d'oeufs avec le lait.

Ajoutez la préparation aux ingrédients secs en mélangeant. Laissez reposer 30 minutes.

Battez les blancs en neige et ajoutez-les délicatement à la préparation.

Faites cuire la préparation dans une petite poêle beurrée bien chaude, 1 minute de chaque côté.

Montage

Garnissez chaque pancake de Nutella® et de fruits rouges, refermez-le en deux comme un tacos.
