



## Crêpes Tourbillon au Nutella®

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

👤👤👤 | 20 minutes ⌚ | 🍳🍳🍳

300g de farine  
100g de beurre fondu  
8 oeufs  
60cl de lait  
100g de maïzena  
140g de chocolat noir  
1 sachet de levure chimique  
1 pincée de sel  
225g Nutella® (15g par portion)

### Création gourmande au Nutella®

Mélangez la farine, la fécule de maïs, la levure, le sucre et le sel.  
Faites un puit au centre et ajoutez les oeufs un à un.  
Délayez avec le beurre puis le lait.  
Prélevez 1/3 de votre pâte et ajoutez le chocolat fondu.  
Laissez reposer votre pâte 1h à température ambiante.  
Faites cuire vos crêpes.  
Dans une poêle bien chaude, à l'aide d'une pipette, faites un tourbillon de pâte au chocolat. Laissez 20 secondes et ajoutez par-dessus une louche de pâte à crêpe nature. Retournez votre crêpe.  
Garnissez votre crêpe de Nutella®.