



NECCI A LA FARINE DE CHATAIGNE ET AU NUTELLA®

Pancakes / Gaufres / Crêpes | Matinée | Déjeuner | Après-midi | Banquet |
Automne

👤👤👤 | 50 minutes ⌚ |

Nombre de portions : environ 10

Portion individuelle : 3 necci

INGRÉDIENTS :

- 150 g de farine de châtaigne
- 0,2 L de lait
- 1 œuf
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- Noisettes hachées, au goût
- 150 g de Nutella®

MÉTHODE :

Mélangez la farine de châtaigne et l'œuf, ajoutez-y progressivement le lait, puis l'huile pour obtenir une pâte lisse.

Laissez reposer au réfrigérateur pendant 1 heure.

Distribuez uniformément une louche de pâte dans une poêle antiadhésive et faites cuire le neccio pendant quelques minutes des deux côtés (comme pour une crêpe).

Une fois refroidi, étalez environ 20 g de Nutella® sur le neccio (crêpe), puis découpez des bandes d'environ 4 cm. Roulez les bandes.

Servez 3 necci sur une petite assiette et décorez-les de noisettes hachées.

Le diamètre sera à peu près égal à 2,5 cm pour un poids approximatif de 20 g et la longueur du neccio sera de 4,5 cm.