



Pancakes sourire au Nutella® - Spécial 60 ans Nutella®

Pancakes/Gaufres/Crêpes | Végétarien | Petit déjeuner | 60 ans Nutella

👤👤👤 | 30 minutes ⌚ | 🍳🍳🍳

- 2 jaunes d'œuf
- 4 blancs d'œufs
- 60 g de sucre
- 60 g de lait
- 40 g de farine
- ½ cuillère à café de levure chimique
- ¼ de cuillère à café de vinaigre blanc
- 1 noix de beurre doux
- 90g de Nutella®
- Fruits de saison (groseilles, framboises, kiwi, mangue...)

Fouetter les jaunes d'œufs avec 30g de sucre. Ajouter progressivement le lait.
Mélanger la farine et la levure et répartir sur le mélange de jaunes d'œufs.
Ajouter le mélange de jaunes d'œufs. Bien mélanger.
Battre les blancs d'œufs en neige avec le vinaigre. Lorsque le mélange commence à mousser, ajoutez le sucre et battez jusqu'à ce qu'il soit ferme.
Ajouter très délicatement les blancs aux jaunes, en trois fois.
Faire fondre une noix de beurre dans une poêle antiadhésive. Déposer une cuillerée de pâte par crêpe et cuire à feu doux, à couvert, pendant environ trois minutes.
Retourner et cuire de l'autre côté, toujours à couvert.
Décorer avec du Nutella® et des fruits.

Astuce : pour une meilleure tenue, vous pouvez les cuire dans un emporte-pièce.
