

Pancakes fourrés au Nutella



Ingrédients pour 20 pancakes :

1 oeuf

125 g de farine

12 cl lait

sucres 1 à 2 cuillères à soupe

1 sachet de levure chimique

1 pincée de sel

20 cuillères à café de nutella

Ou

un ou deux carrés de chocolat par pancake soit 20 à 40 carrés

Préparation:

Dans un plat, mettre des tas de nutella et essayer de les étaler en formant des petits disques, mettre au congélateur pour 30 mn. Dans un petit saladier fouetter l'oeuf avec le sucre. Ajouter le lait, bien mélanger. Ajouter la farine et la levure. Bien mélanger pour éviter les grumeaux. La pâte est épaisse, un peu collante, c'est normal.



Graisser une poêle et la faire chauffer. Quand elle est suffisamment chaude verser une cuillère à soupe de pâte, laisser cuire quelques instants, puis déposer un disque de nutella ou un ou deux carrés de chocolat au centre sans appuyer.

Verser une nouvelle cuillère à soupe pas trop chargée de pâte sur le tout et retourner le pancake.

Laisser cuire quelques minutes (les pancakes étant un peu plus épais que les pancakes classiques il faut laisser cuire un peu plus)



Déguster les pancakes chauds ou tièdes...

→ On peut mettre de la confiture, des morceaux de pomme, de pêche, de banane, toujours dans le même principe : cachés au creux du pancake...

→ Je n'ai pas mis de matière grasse dans la pâte, je pense que l'on peut mettre un peu de beurre ou d'huile pour rendre la pâte un peu plus moelleuse.

Régalez-vous !!!