

# Crêpes au Nutella

- La recette parfaite de crêpes au Nutella (avec des fraises)!



## Ingrédients :

- 10 à 14 cuillères à soupe de Nutella ([comment faire son Nutella maison](#))
- 1 tasse et demie (375 ml) de farine
- 4 cuillères à soupe de sucre
- Une pincée de sel
- 1 œuf
- 1 tasse (250 ml) + 2 cuillères à soupe de lait
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 1 cuillère à thé de beurre (2 x 1/2 cuillère à thé)
- Fraises tranchées (optionnel)

## Préparation :

### *Disque de Nutella congelé :*

1. Tapissez une plaque à cuisson d'une feuille de papier parchemin.
2. Étendez du Nutella sur la plaque afin de faire 6 ou 7 disques de 6 cm de diamètre et 1/2 cm d'épaisseur.
3. Congeler pendant 1 heure à 1 heure et demie.
4. Retirer le papier parchemin et conserver les disques dans le congélateur pour l'instant, car ils ramollissent rapidement.

### *Crêpes :*

1. Dans un bol, combinez la farine, le sucre et le sel. Mélanger.
2. Faites un puits au centre des ingrédients secs et ajoutez l'œuf, le lait et la vanille.  
Bien fouettez jusqu'à ce que ça soit homogène, mais le pas trop fouettez non plus.
3. Faites fondre 1/2 cuillère à thé de beurre dans une casserole, à feu moyen. Égouttez l'excès de beurre au besoin.
4. Sortir les disques.
5. Utilisez 1/4 de tasse du mélange de crêpe et versez dans la casserole. Ajouter un disque par dessus. Couvrir avec 1/4 de tasse de mélange.
6. Faites cuire environ 2 minutes de chaque côté jusqu'à ce que ça soit bien doré.
7. Répéter!
8. Servir et garnir de fraises.

“ *Vous avez envie de manger les crêpes les plus gourmandes du monde! Voici une recette vraiment délicieuse...*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)