



Gâteau de crêpes au Nutella®

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

👤👤👤 | 30 minutes ⌚ | 🍳🍳🍳

300g de farine
100g de maïzena
8 oeufs
60cl de lait
100g de beurre fondu
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.
Laissez reposer votre pâte 1h à température ambiante.
Faites cuire vos crêpes (une vingtaine).
Sur une assiette, posez une première crêpe.
Étalez une fine couche de Nutella®.
Recouvrez d'une crêpe et renouvelez l'opération.
Placez 4h votre gâteau de crêpes au réfrigérateur.