

Temps de cuisson : 12-20 minutes

Temps de préparation : 10 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 50 mini pancakes



Céréales de mini pancakes au Nutella et bananes

Ingrédients :

- 1 ½ tasse de farine tout-usage
- 2 c. thé de poudre à pâte
- ½ c. thé de sel
- 1 ¼ tasse de lait
- 1 œuf
- 3 c. table de beurre fondu
- ½ c. thé d'extrait de vanille
- 1/3 tasse de Nutella

Garniture :

- Lait
- Tranches de bananes

Marche à suivre :

1. Dans un bol, mélanger les ingrédients secs.
2. Dans un autre bol, mélanger les ingrédients liquides.
3. Mélanger les ingrédients secs et humides. Bien fouetter jusqu'à obtention d'un mélange lisse.



1. Mettre le mélange dans une bouteille avec un petit embout ou une vieille bouteille de ketchup propre. Ça vous aidera à verser délicatement le mélange pour faire des petits pancakes.
2. Couler des petits ronds du mélange de pancake dans un poêlon antiadhésif. Cuire à sec sans corps gras.
3. Déposer rapidement un peu de Nutella au centre des petits pancakes. Couler ensuite un peu du mélange sur le Nutella pour sceller les pancakes.
4. Cuire 1 à 2 minutes et retourner les pancakes. Retirez de la poêle et recommencer jusqu'à ce qu'il ne reste plus de mélange.
5. Déposer les mini pancakes dans un bol. Couvrir de lait et ajouter des tranches de bananes. Déguster rapidement.