



Pancakes au miel et à l'huile d'olive



Categoria
Brunch



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Éconómico



Com quem?
À deux



Nº de pessoas
2 pessoas

Ingredientes



75ml de Gallo Huile d'Olive
Vierge Extra Clássico

- 250g de farine
- 2 œufs
- 3dl de lait
- 25g de miel
- 300g de salade de fruits

Modo de preparação

1

Dans un bol, mélangez les œufs, le miel, l'huile d'olive, le lait et la farine et battez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

2

Préparez les pancakes dans une poêle antiadhésive.

3

Servez, en arrosant avec un filet de miel et en accompagnant d'une salade de fruits.

Produtos utilizados



Clássico

Huile d'Olive Vierge Extra

Veja também

Brunch Rápido Fácil

Croissants com abacate, bacon e ovo escalfado

Brunch Rápido Fácil

Tostada com tomate e ovo frito

 Brunch  Demorado  Médio

Waffles de legumes com tomate e abacate

 Brunch  Médio  Fácil

Gnocchi com cogumelos e queijo parmesão

 Brunch  Médio  Médio

Espargos com salmão e ovo escalfado



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide