



Saint-Valentin : un gâteau en coeur pour vos petits coeurs!

[DESSERTS](#) - [RECETTES](#) - [SAINT-VALENTIN](#)



NOMBRE DE PORTION : VARIABLE

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 tasse de farine
- 2 c. table de sucre
- 1 c. table de poudre à pâte
- 1/2 c. thé de sel
- 1 oeuf
- 1 tasse de lait
- 1 c. table d'huile végétale

Préparation

1. Mélanger vos ingrédient secs ensemble.
2. Dans un autre bol, battre l'œuf, le lait et l'huile ensemble.
3. Mélanger les ingrédients secs au mélange d'œuf et bien brasser afin de retirer tout les grumeaux!
4. Mettre un peu d'huile dans la poêle et faire cuire vos pancakes (à peu près 1/2 tasse de mélange pour un pancake).
5. Une fois les pancakes cuient, faites des coeurs avec l'emporte-pièce.
6. Tartiner chaque coeur avec du Nutella et empiler les coeurs un par dessus l'autre (à peu près 5-6 coeurs seront suffisants).
7. Terminer en saupoudrant le tout de sucre à glacer, de chocolat fondu , de coulis de fruits,

bonbons ou ce que vous avez sous la main et qui ajoute au petit gâteau coeur! Les enfants aimeront à coup sur et chéri aussi!