Pancakes au miel et à l'huile d'olive

Categoria	*Tempo de preparação*	*Dificuldade*	*Custo*	*Com quem?*	*Nº de pessoas*
Brunch	Rápido	Fácil	Économique	À deux	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