



# Pancakes au miel et à l'huile d'olive



Categoria  
Brunch



Tempo de preparação  
Rápido



Dificuldade  
Fácil



Custo  
Económico




Com quem?  
À deux



Nº de pessoas  
2 pessoas

## Ingredientes

 75ml de Gallo Huile d'Olive  
Vierge Extra Classique

- 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



*Classique*

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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide