RICETTE

Spiedini di crêpes con Nutella®

Media | 4 Porzioni | 50 min

INGREDIENTI

per circa 4 porzioni / 2 spiedini per porzione

2 Uova

125 g Farina di grano 00

15 g Burro

220 ml Latte intero

Per decorare

Frutta fresca di stagione

Nutella® (15 g/porzione)

Per questa deliziosa ricetta, la quantità perfetta di Nutella® è 15 g a porzione!

PROCEDIMENTO

1 Per preparare le crêpes sono necessarie 2 ciotole: in una versare il latte con la farina e mescolare bene e nell'altra unire le uova con il burro. Quando sono pronti, mescolare insieme i due preparati. Lasciar riposare la pastella per 15 minuti a temperatura ambiente. Scaldare una piastra e prepararla ungendola con della carta assorbente imbevuta nell'olio. Mettere un po' di pastella in modo da ottenere delle crêpes di circa 26 cm di diametro. Cuocere su tutti e due i lati finché non raggiunge una doratura uniforme.

2 Farcire con 15 g di Nutella® ed arrotolare la crêpe, quindi tagliarla in rotoli da circa 3 cm. Infilare negli stecchi di legno per spiedini un rotolo di crêpe alternando con un pezzo di frutta fresca.

La dolcezza diventa mito. Condividete la ricetta con l'hashtag #NutellaRicette

In Francia le crêpes sono un simbolo d'intesa e amicizia. Prepara gli spiedini di crêpes con Nutella® e condividili con un messaggio: quello dell'entusiasmo.