

Spiedini di crêpes con Nutella®



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)



STEP 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.



STEP 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.