

## CRÊPES MED NUTELLA® OG FRUKT



**INGREDIENSER** til 4 crêpes. 1 crêpe per porsjon.



4  
PORS

6  
INGR

45  
MIN



- ✓ 3 eggs
- ✓ 250 g hvetemel
- ✓ 15 g smør
- ✓ 220 ml helmelk
- ✓ 60 g Nutella®

**Til garnering**

- ✓ Frisk frukt



## TRINN 1

Du trenger to boller til å lage crêpes: bland melk og mel i en bolle; visp eggene med det smeltede smøret i en annen bolle. Bland deretter innholdet av begge bollene. La røren svulle i 15 minutter ved romtemperatur.



## TRINN 2

Varm en stekepanne og smør den litt ved hjelp av tørkerull dypet i litt olje. Hell litt av røren i pannen og lag en pannekake på cirka 26 cm i diameter. Stek på begge sider til den er gyllenbrun.

Server hver crêpe med et fyll av 15 g Nutella® og frisk frukt (mango, banan, jordbær o.l.).