

Crepas con NUTELLA® y avellanas



INGREDIENTES para 4 crepas / 4 porciones



DIF



PORC



INGR



35
MIN



- ✔ 3 huevos
- ✔ 250 g de harina
- ✔ 15 g de mantequilla
- ✔ 220 ml de leche

Para el relleno:

- ✔ 60 g de Nutella® (15 g/porción)
- ✔ 50 g de avellanas tostadas



PASO 1

Para preparar las crepas, necesitas 2 tazones: vierte la leche y harina y mézclalas en uno de ellos y, en el otro, mezcla los huevos con la mantequilla. Luego, incorpora ambas mezclas. Deja reposar la mezcla por 15 minutos a temperatura ambiente.



PASO 2

Engrasa un sartén usando un paño con una servilleta con aceite. Caliéntala y vierte un poco de la mezcla: haz crepas de 26 cm de diámetro aproximadamente. Cocina por ambos lados hasta que adquiera un tono dorado uniforme.



PASO 3

Unta un poco de Nutella® en cada crepa y dóblalas en forma de abanico. Parte las avellanas en trozos y coloca las crepas en platos individuales; decora con avellanas trozadas. Sirve de inmediato.