

RECETAS

Brochetas de crepes con Nutella®

Medio

4 Porciones

50 Minutos



INGREDIENTES

PARA 4 PORCIONES

2 huevos

125g de harina

15g de manteca

220ml de leche entera

Para decorar

Fruta fresca

60g de Nutella®



Para preparar esta deliciosa receta, ¡20g de Nutella® por persona es suficiente!

PROCEDIMIENTO



1

Se necesitan dos recipientes para hacer los crepes: verter la leche y la harina en un recipiente, y en otro mezclar los huevos con la manteca derretida. Después mezclar ambos contenidos en un mismo recipiente. Dejar reposar la masa por 15 minutos a temperatura ambiente.



2

Calentar una sartén y engrasarla utilizando un poco de papel de cocina remojado en aceite. Verter un poco de la mezcla y formar crepes de aprox. 26 cm de diámetro. Cocinar ambos lados hasta que se hagan de un color dorado uniforme. Rellenar cada crepe con 15g de Nutella®. Enrollar los crepes y cortarlos en pedazos de aprox. 3cm. Alternar pedazos de crepe y piezas de fruta en un palo para brochetas.

Dulzura legendaria. Compartí esta receta con el hashtag #recetanutella

En Francia, los crepes son un símbolo de comprensión y amistad. Prepara las brochetas de Nutella® y compartí con tus amigos.