

RECETAS

Crepes con Nutella® y fruta

Medio

4 Porciones

40 Minutos



INGREDIENTES

PARA 4 PORCIONES

3 huevos

250g de harina

15g de manteca

220ml de leche entera

60g Nutella® (15g/porción)

Para decorar

Fruta fresca





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



PROCEDIMIENTO



Se necesitan dos recipientes para hacer crepes: en un recipiente mezclar la harina con la leche; en otro recipiente batir los huevos con la manteca derretida. Después, mezclar el contenido de los dos recipientes en uno. Dejar reposar la mezcla por 15 minutos a temperatura ambiente.



Calentar la sartén y engrasar usando papel de cocina remojado en aceite.

Vertir un poco de la mezcla sobre la sartén formando un crepe de aprox.

26cm de diámetro. Cocinar los dos lados hasta que tenga un color dorado uniforme. Servir los crepes, cada uno relleno de 15g de Nutella® y fruta fresca (mango, bananas, frutillas, etc.)

¡Bon appétit! Compartí la receta con el hashtag #recetanutella

En Francia, los arrendatarios solían ofrecer crepes a sus terratenientes como un signo de lealtad y amistad. Esta es una anécdota para compartir cuando ofrezcas deliciosos crepes con Nutella[®] a tu familia y amigos.