

Crepe Natalino com Nutella®

Médio

1 h 0 min



INGREDIENTES

PARA 4 PORÇÕES

125g de farinha de trigo

375g de leite integral

3 ovos

45g de manteiga derretida

20g de açúcar refinado

uma pitada de sal

1 fava de baunilha

óleo vegetal

Nutella®

PASSO A PASSO



1

Peneire a farinha em um recipiente. Corte a fava de baunilha no sentido do comprimento com uma faca e retire as sementes com a ajuda de uma colher de chá.

Em uma tigela grande separada, misture os ovos, o leite, o açúcar, o sal e as sementes de baunilha com um mixer até ficar homogêneo. Adicione a farinha e a manteiga derretida e misture novamente. Cubra a tigela com um filme plástico e leve à geladeira por aproximadamente 20 minutos



2

Em uma frigideira antiaderente, aqueça um fio de óleo vegetal, despeje um pouco da massa para fazer um crepe fino.

Doure ambos os lados, reserve. A cada novo crepe, não se esqueça de limpar a frigideira e untar com um pouco de óleo para que os crepes não grudem.

Espalhe cerca de 15g de Nutella® em cada crepe e dobre ao meio.

**3**

No final, dobre a ponta do crepe para fazer uma pequena árvore de Natal.

Compartilhe essa receita com **#nutellawithlove**

Da tradição francesa, direto para o sua mesa. Com crepes e Nutella, você transforma seu café da manhã de natal.