

# Crepes de Navidad con Nutella®

Medio

50 minutos



## Ingredientes

para 4 porciones

125g harina de pastelería

375g leche entera

3 huevos

45g mantequilla derretida

20g azúcar granulada

Una pizca de sal

1 vaina de vainilla

Aceite vegetal

60g nutella®

## Pasos



1

Tamiza la harina de pastelería.

Corta la vaina de vainilla a lo largo con un cuchillo y raspa las semillas con la ayuda de una cucharita.

En un recipiente grande, mezcla los huevos, la leche, el azúcar, la sal y las semillas de vainilla con una batidora hasta que estén suaves.

Añade la harina de pastelería, la mantequilla derretida y mezcla de nuevo.

Cubre el recipiente con una película transparente y refrigérala durante unos 20 minutos.



2

En un sartén antiadherente, calienta un chorrito de aceite vegetal y vierte un poco de la masa para hacer una crepe fina. Cuando dore por ambos lados, reservar.

Por cada nueva crepe, no olvides limpiar el sartén y rociar con un poco de aceite para que las crepes no se peguen.

Rellena cada crepe con 15g de Nutella® y dóblalo por la mitad.

**3**

Dobla la crepe en punta para hacer un pequeño árbol de Navidad.

**¡Listo para disfrutar!**