

PINCHOS DE CREPES CON NUTELLA® Y FRUTA

PINCHOS DE CREPES CON NUTELLA® Y FRUTA

INGREDIENTES

Ingredientes para 4 porciones

2 pinchos por porción

- ✔ 2 huevos
- ✔ 125 g de harina
- ✔ 15 g de mantequilla
- ✔ 220 ml de leche entera
- ✔ Fruta fresca para decorar
- ✔ 60 g de Nutella®

Se necesitan dos recipientes para hacer los crepes: vierte la leche y la harina en un recipiente, y en el otro mezcla los huevos con la mantequilla derretida. Después mezcla ambos contenidos en un mismo recipiente.

Deja reposar la masa por 15 minutos a temperatura ambiente.

Calienta un sartén y engrásalo utilizando un poco de papel de cocina remojado en aceite. Vierte un poco de la mezcla y forma crepes de aprox. 26 cm de diámetro. Cocina ambos lados hasta que se hagan de un color dorado uniforme.

Rellena cada crepe con 15g de Nutella®. Enrolla los crepes y córtalas en pedazos de aprox. 3cm. Alterna pedazos de crepes y piezas de fruta en un palillo para pinchos .

NUTELLA® es una marca registrada de Ferrero. Las recetas aquí descritas están destinadas sólo para uso doméstico. La elaboración de dichas recetas no otorga el permiso para usar la marca Nutella®.