

RECETAS

Crepes con Nutella® y avellanas

Medio

35 minutos



INGREDIENTES

PARA 4 PORCIONES

3 huevos

250g de harina

15g de mantequilla

220ml de leche entera

Para decorar

60g Nutella® (15g/porción)

50g avellanas tostadas



Para preparar esta
deliciosa receta, ¡15g de
Nutella® por persona es
suficiente!

PROCEDIMIENTO



1

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



2

Calienta la plancha y engrasa usando papel de cocina remojado en aceite. Vierte un poco de la mezcla sobre la plancha formando un crepe de aprox. 26cm de diámetro. Cocina por los dos lados hasta que tenga un color dorado uniforme. Sirve los crepes, cada uno rellena de 15g de Nutella® y fruta fresca (mango, banano, fresas, etc.)



3

Unta un poco de Nutella® en cada crepe y dóblalos en forma de abanico. Parte las avellanas en trozos y coloca los crepes en platos individuales; decora con avellanas tostadas. Sirve de inmediato.

Un manjar merecido. Comparte esta receta con el hashtag #recetanutella

Una de las combinaciones más deliciosas de Nutella® es la que va acompañada de la clásica crepe francesa, la reina de una tradición que ha perdurado durante miles de años. En la festividad católica de presentación de Jesús en el templo, que se celebra el 2 de febrero, era costumbre pedir un deseo cuando se le daba la vuelta a la crepe en la sartén. Sírvelas y disfrútalas mientras aún estén calientes.