RECETAS

Brochetas de crepes con Nutella®

Medio | 4 Porciones | 50 minutos

INGREDIENTES

PARA 4 PORCIONES

2 huevos

125g de harina

15g de mantequilla

220ml de leche entera

Para decorar

Fruta fresca

60g de Nutella®

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

PROCEDIMIENTO

1 Se necesitan dos recipientes para hacer los crepes: vierte la leche y la harina en un recipiente, y en 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.

2 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 lss crepes y córtalos en pedazos de aprox. 3cm. Alterna pedazos de crepe y piezas de fruta en un palillo para brochetas.

Dulzura legendaria. Comparte esta receta con el hashtag #recetanutella

En Francia, los crepes son un símbolo de comprensión y amistad. Prepara las**brochetas de Nutella®** y compártelas con tus amigos.