

RECETAS

Crepes con Nutella® y fruta

Medio

4 Porciones

40 minutos



INGREDIENTES

PARA 4 PORCIONES

3 huevos

250g de harina

15g de mantequilla

220ml de leche entera

60g Nutella® (15g/porción)

Para decorar

Fruta fresca



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 relleno de 15g de Nutella® y fruta fresca (mango, banano, fresas, etc.)

¡Bon appétit! Comparte la receta con el hashtag #recetanutella

En Francia, los arrendatarios solían ofrecer crepas a sus terratenientes como un signo de lealtad y amistad. Esta es una anécdota para compartir cuando ofrezcas deliciosas **crepas con Nutella®** a tu familia y amigos.