

# KREPIVARDAD NUTELLA JA PUUVILJAGA

KREPIVARDAD NUTELLA JA PUUVILJAGA

## INGREDIENTS

Koostis 4 portsjonit

Serveerida 2 varrast

### KOOSTIS

- ✔ 2 muna
- ✔ 125g jahu
- ✔ 15g võid
- ✔ 220 ml piima
- ✔ Kaunistuseks värsked puuviljad
- ✔ 60g Nutella®

## VALMISTAMINE

Võta kaks kaussi: vala ühte piim ja jahu, teises sega kokku munad ja sulatatud või. Seejärel sega mõlema kaussi segu kokku.

Lase tainal seista toatemperatuuril 15 minutit.

Soojenda pann ja kasuta õlist köögipaberit panni määrimiseks. Vala osa tainast u. 26 cm pannile. Küpseta mõlemalt poolt kuni krepp on ühtlase kuldse värviga.

Pane igale kreppile 15g Nutella pähklivõid. Rulli krepp ja lõika u. 3 cm laiuseks.

Alternatiivina lükka krepid laineliselt varda otsa, asetage krepid lainete vahele puuviljad.