

Crepes con NUTELLA® y fruta



INGREDIENTES para 4 raciones



DIFI



POR



INGR



MIN

- ✔ 3 huevos
- ✔ 250 g de harina
- ✔ 15 g de mantequilla
- ✔ 220 ml de leche
- ✔ 60 g de Nutella® (15 g/ración)

Para decorar

- ✔ Fruta fresca





PASO 1

Para preparar estas crepes necesitarás dos boles. En uno de ellos mezcla la leche y la harina. En el otro, bate los huevos con la mantequilla pomada. A continuación, mezcla el contenido de ambos boles. Deja que la pasta repose durante 15 minutos a temperatura ambiente.



PASO 2

Engrasa una sartén usando papel de cocina impregnado de aceite. Caliéntala y pon un poco de pasta en la sartén formando una crepe de aprox. 26 cm de diámetro. Cocínala por ambos lados hasta que adquiera un tono dorado uniforme. Sirve las crepes rellenas de unos 15 g de Nutella® y fruta fresca (plátano, fresas, etc.).