

RESEP

Crêpe dengan NUTELLA® dan buah

Sedang

45 mnt



BAHAN

untuk 4 porsi

3 butir Telur
250 g Tepung biasa
15 g Mentega
220 ml Susu
60 g Nutella® (15 g/porsi)

Untuk hiasan

Buah segar



To prepare this delicious recipe, 15g of Nutella® per person is enough to enjoy!

Langkah - Langkah Pembuatan



- 1 | Sediakan 2 mangkuk untuk menyiapkan crêpe: tuangkan susu dan tepung dan aduk hingga rata; campurkan telur dan mentega di mangkuk lainnya. Lalu campurkan 2 jenis campuran ini. Biarkan adonan selama 15 menit pada suhu ruangan.



- 2 | Olesi wajan dengan kertas yang mengandung minyak. Panaskan wajan dan tuangkan adonan: buat crêpe dengan berdiameter 26 cm. Masak di kedua sisinya hingga matang. Sajikan crêpe dengan olesan selai Nutella® (15 g) dan buah segar pilihan Anda (pisang, stroberi...).

Selamat menikmati.

Di Perancis, para petani biasanya menawarkan Crêpe kepada tuan tanah mereka sebagai bentuk tanda kesetiaan dan persahabatan. Ada anekdot yang bisa dibagikan saat Anda menawarkan Crêpe yang lezat dengan Nutella® dan buah yang Anda buat untuk keluarga dan teman Anda.