

RESEP

Crêpe skewer dengan NUTELLA®

Sedang

50 mnt



BAHAN

untuk sekitar 4 porsi

2 tusuk per porsi

2 butir Telur

125 g 00 Tepung terigu

15 g Mentega

220 ml Susu

Untuk hiasan

Buah musiman segar

Nutella® (15 g/porsi)



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

Langkah - Langkah Pembuatan



1 | Isi dan gulung crêpe dengan 15 g Nutella®, lalu potong menjadi beberapa gulungan kecil dengan ukuran sekitar 3 cm. Tempatkan gulungan crêpe dan potongan buah segar ke tusukan kayu secara bergantian.



2 | Panaskan oven hingga 160°C. Keluarkan bahan yang sudah disiapkan dari lemari es, biarkan dalam suhu ruangan selama 15 menit dan letakkan di atas talenan, taburi dengan tepung gula. Uleni adonan hingga membentuk seperti sosis dan potong menjadi dua puluh bagian bola kecil. Masukkan adonan bola kecil ke dalam piring yang berisi tepung gula, pastikan adonan tertutup tepung gula dengan baik.

Kemanisan legendaris.

Di Perancis, crêpe merupakan simbol persahabatan dan rasa saling memahami. Sajikan dan bagikan crêpe Nutella® ini untuk mengirimkan pesan kegembiraan kepada semua orang.