

RECETA

Crêpes con manzana

Fácil

30 min



INGREDIENTES

1 y 1/4 tazas de harina

4 huevos

1 taza de leche

1/2 taza de agua

Una pizca de sal

4 manzanas

Nutella® (15 g por cada porción)



En esta deliciosa receta,
15 g de Nutella® por
persona son suficientes
para disfrutar de todo su
sabor.

ELABORACIÓN

- 1** | Separa las yemas de las claras; mezcla las yemas con la leche y el agua, añade la harina y mezcla bien. En otro recipiente, bate las claras de huevo con una pizca de sal hasta que adquieran consistencia. Añade paulatinamente las claras al recipiente con la mezcla de las yemas y remueve con suavidad.
- 2** | Fríe las crêpes hasta que estén doradas por ambos lados.
- 3** | Limpia las manzanas sin pelar y córtalas en rodajas, evitando el núcleo. Pon las rodajas de manzana en una sartén con un poco de mantequilla caliente, y fríelas durante unos 5-7 minutos a fuego medio. Retira las manzanas de la sartén en cuanto empiecen a dorarse y ponlas sobre las crêpes.
- 4** | Dobla por los extremos la crêpe rellena de manzana y decora por encima con Nutella® usando una manga pastelera.