

RECETA

Crêpes con fruta y nata montada

Fácil

25 min



INGREDIENTES

1 y 1/4 tazas de harina

4 huevos

1 taza de leche

1/2 taza de agua

Una pizca de sal

Frambuesas, arándanos y fresas (1 cucharada de cada fruta por porción)

1 taza de nata al 36%

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 remueve 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** | Bate la nata hasta montarla. Para ello, asegúrate de que está bien fría.
- 4** | Extiende un poco de Nutella® sobre cada crêpe, y dóblala en cuatro. Dispón la crêpe en un plato, espolvorea con la fruta y agrega la nata montada por encima.