

RECETA

Crêpes con plátano

Fácil

20 min



INGREDIENTES

1 y 1/2 tazas de harina de trigo

2 huevos

1 taza de leche

1 taza de agua con gas

Una pizca de sal

4 plátanos

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 Vierte la harina en un recipiente alto, añádele la leche, el agua con gas, los huevos y una pizca de sal. Mezcla durante un minuto hasta que todos los ingredientes estén bien incorporados a la masa.
- 2 Fríe las crêpes por ambos lados en una sartén bien seca y antiadherente.
- 3 Extiende un poco de Nutella® sobre cada crêpe, y enróllala. Corta cada rollito en trozos de unos dos centímetros. Corta los plátanos en trozos del mismo tamaño. En una brocheta, ve añadiendo alternativamente una rodaja de plátano y una de crêpe.

