

RECETA

Crêpes con arándanos

Fácil

15 min



INGREDIENTES

1 y 1/4 tazas de harina

4 huevos

1 taza de leche

1/2 taza de agua

Una pizca de sal

Arándanos frescos o congelados (unas 2 cucharadas por crêpe)

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 a las yemas del huevo mezcladas con la leche y remueve con suavidad.
- 2** | Fríe las crêpes hasta que estén doradas por ambos lados.
- 3** | Dispón unos cuantos arándanos encima de cada crêpe y dóblala como si fuera un sobre. Con la ayuda de una manga pastelera, decora la parte superior de cada crêpe doblada con un poco de Nutella®.