

RECETA

# Lava risoles de Nutella®

Difícil

35 min



## INGREDIENTES

**para 3 personas**

### PARA LOS LAVA RISOLES

- 1 huevo
- 125 g de harina
- 30 g de mantequilla derretida
- 30 g de mantequilla sin sal
- 300 ml de leche
- ½ cucharadita de sal
- 20 g de avellanas tostadas aceite

### PARA EL REBOZADO

- 2 huevos
- 100 g de harina
- 200 g de pan rallado

### PARA LA DECORACIÓN

- Fresas
- 1 cucharada de Nutella® por lava risole



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

# PREPARACIÓN

**1**

Mezcla la harina, la mantequilla, el huevo, la leche y la sal hasta que quede una mezcla homogénea y reserva.

Calienta una sartén y pon un cucharón de la masa. Cocina la crep a temperatura baja-media durante 3 minutos por cada lado. Déjala enfriar completamente sobre una rejilla.

Sobre una tabla de cortar, coloca una capa de avellanas tostadas y picadas, dobla los extremos de la crep hacia adentro y enróllalos de forma cilíndrica.

**2**

Prepara el pan poniendo la harina, los huevos batidos y el pan rallado en diferentes boles. Reboza el pan con la harina. A continuación, sumerge las creps en el huevo y reboza con el pan rallado.

Calienta la sartén a fuego medio y cocina los risoles hasta que estén dorados.



**3**

Sácalos de la sartén y escurre el exceso de aceite. Riega con Nutella®. ¡Buen provecho!

**Comparte la receta con el hashtag  
#recetanutella**