

RECETA

Crepes con Nutella[®] y avellanas

Medio

35 min



INGREDIENTES

PARA 4 PORCIONES

3 huevos

250 g de harina común

15 g de mantequilla

220 ml de leche

Para el relleno60 g de Nutella[®] (15 g/porción)

50 g de avellanas tostadas



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

ELABORACIÓN



- 1 | Para preparar los crepes se necesitan dos boles: vierte la leche y la harina en uno; mezcla los huevos y la mantequilla en el otro. Luego junta estas dos mezclas. Deja reposar la masa 15 minutos a temperatura ambiente.



- 2 | Engrasa una plancha con papel absorbente que contenga aceite. Calienta la plancha y vierte un poco de masa, haciendo crepes de unos 26 cm de diámetro. Cocina por ambos lados hasta que estén igual de firmes.



3

Unta cada crepe con Nutella® y dóblalos en forma de abanico. Corta las avellanas en trozos grandes, pon los crepes en platos individuales y adorna con las avellanas picadas. Sírvelos en seguida.

Una obra de amor. Comparte la receta con el hashtag #recetadenutella

Una de las combinaciones supremas de Nutella® es con el clásico crepe francés, una tradición que se ha mantenido durante más de mil años. La gente solía pedir un deseo al darle la vuelta al crepe en la sartén. Prueba nuestra receta de **crepes con Nutella® y avellanas** y pruébela mientras aún está caliente.