

RECETA

Brochetas de crepes con Nutella®

Medio

4 Porciones

50 min



INGREDIENTES

PARA 4 PORCIONES

2 huevos

125 g de harina de trigo 00

15 g de mantequilla

220 ml de leche entera

Para la decoración

Fruta fresca de temporada

Nutella® (15 g/porción)



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

ELABORACIÓN



1

Necesitas dos boles para hacer los crepes: vierte la leche y la harina en uno y en el otro mezcla los huevos con la mantequilla derretida. Luego mezcla el contenido de los dos boles. Engrasa una plancha utilizando papel de cocina impregnado de aceite. Calienta la plancha y vierte un poco de masa, haciendo crepes de aproximadamente 26 cm de diámetro. Cocina por ambos lados hasta que estén igual de firmes.



2

Rellena el crepe con 15 g de Nutella® y enróllalo, luego córtalo en rollitos de unos 3 cm. Pincha los rollitos de crepe en brochetas de madera, alternando cada una con un trozo de fruta fresca.

Un dulce legendario. Comparte la receta con el hashtag **#recetadenutella**

En Francia los crepes son un símbolo de comprensión y amistad. Prepara las **brochetas de crepes de Nutella®** y compártelas con tus amigos.