RECETA

Crepes con Nutella® y fruta

Medio | 4 Porciones | 40 min

INGREDIENTES

PARA 4 PORCIONES

3 huevos

250 g de harina común

15 g de mantequilla

220 ml de leche

60 g de Nutella® (15 g/porción)

Para la decoración

Fruta fresca

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. Sirve los crepes untados con Nutella® (15 g cada uno) y fruta fresca a tu gusto (plátanos, fresas...).

Buen provecho.
Comparte la receta con el hashtag #recetadenutella

En Francia, los agricultores arrendatarios de tierras ofrecían crepes a los terratenientes en señal de lealtad y amistad. Comparte esta anécdota cuando ofrezcas estos deliciosos **crepes con Nutella® y fruta** a tu familia y amigos.