

# Crêpes natalizie alla Nutella®

Media

50 min



## INGREDIENTI

### PER 4 PORZIONI

125 g di farina per dolci

375 g di latte intero

3 uova

45 g di burro fuso

20 g di zucchero semolato

Un pizzico di sale

1 baccello di vaniglia

Olio di semi

60 g di Nutella®

## PROCEDIMENTO



1

Setacciate la farina per dolci.

Incidete il baccello di vaniglia nel senso della lunghezza con un coltello ed estraetene i semi con un cucchiaino.

In una capiente ciotola a parte amalgamate le uova, il latte, lo zucchero il sale e i semi di vaniglia con un frullatore fino a ottenere un'emulsione omogenea.

Aggiungete la farina per dolci e il burro fuso, quindi mescolate ancora.

Coprite la ciotola con della pellicola e riponetela in frigorifero per circa 20 minuti.



2

Ungete una padella antiaderente con un filo di olio di semi e versate parte della pastella per ottenere una crêpe sottile.

Fate dorare da entrambi i lati e mettetela da parte.

Prima di cuocere ogni crêpe ricordate di pulire la padella e di aggiungere un filo d'olio per evitare che le crêpes si attacchino.

Riempite ogni crêpe con 15 g di Nutella® e ripiegate a metà.

**3**

Da ultimo piegate la punta della crêpe a formare un piccolo albero di Natale.