

Crêpes con Nutella® e frutta



INGREDIENTI per 4 porzioni



DIFF



PORZ



INGR

45
MIN

- ✓ 3 Uova
- ✓ 250 g Farina
- ✓ 15 g Burro
- ✓ 220 ml Latte
- ✓ 60 g Nutella® (15 g/porzione)

Per decorare

- ✓ Frutta fresca





STEP 1

Per preparare le crêpes sono necessarie 2 ciotole: in una versate il latte con la farina e mescolate bene; nell'altra unite le uova con il burro. Mescolate poi insieme i 2 preparati. Lasciate riposare la pastella per 15 minuti a temperatura ambiente.



STEP 2

Ungete una piastra con della carta assorbente imbevuta nell'olio, scaldatela e versatevi un po' di pastella: dovete ottenere delle crêpes di circa 26 cm di diametro. Cuocetele su tutti e due i lati finché non raggiungono una doratura uniforme. Servite le crêpes farcite con Nutella® (15 g ciascuna) e frutta fresca a piacimento (banane, fragole...).