レシピ

ヌテラ®のクレープケバブ

普通 | 4 ポーション | 50 分

原材料

（4人分）

卵 2個

小麦粉 125g

バター 15g

牛乳 220ml

新鮮な季節のフルーツ

ヌテラ®（15g /1人分につき）

®は一人当たり15gでお楽しみく

調理方法

1

2つのボウルを準備します。1つにミルクと小麦
次に、2つのボウルの中身を混ぜ合わせます。 泡
グリルプレートを温め、混ぜ合わせたものを注ぎ

2

クレープに15gのヌテラ®を入れて丸め、約3cm
クレープロールと果物をを木製の串に交互に刺し

nutella

忘れられない甘さ。
レシピをハッシュタグ#nutellarecipeで共有する。

フランスでは、クレープは理解と友情の象徴です。ヌテラ®クレープの串焼きを用意して、友達とシェアしましょう。