

RECETA

Globos de Nutella®

Fácil

4 Porciones

15 min



INGREDIENTES

2 huevos

125 g de harina

15 g de mantequilla

220 ml de leche entera

Mantequilla para engrasar

Decoración por porción:

18 g de Nutella® (por crepa)

1 mandarina

1 manzana gala



Para preparar esta
deliciosa receta, ¡15g de
Nutella® por persona es
suficiente!

PROCEDIMIENTO



1

Vierte la leche y la harina en un recipiente y deja reposar, en otro recipiente mezcla los huevos con la mantequilla derretida. Después junta el contenido de ambos recipientes y deja reposar la masa por 15 minutos a temperatura ambiente.

Calienta una sartén y engrásalo con un poco de mantequilla, vierte un poco de la mezcla y forma crepas de aprox. 26 cm de diámetro. Cocina ambos lados hasta que se hagan de un color dorado.



2

Unta 2 crepas, cada una con 9 g de Nutella®, dóblalas en triángulo y colócalas en un plato. Pela la mandarina y cortala a la mitad y ponla en la parte superior del plato.

**3**

Corta dos quadritos con la manzana para formar la canastilla del globo, así como corta tiras para hacer los hilos del globo.

**4**

Con la punta de un cuchillo y un poco de Nutella® forma los hilos del globo.