

RECETA

# Crepas con Nutella® y fruta

Media

4 Porciones

40 min



## INGREDIENTS

### PARA 4 PORCIONES

3 huevos

250g de mantequilla

15g de mantequilla

220ml de leche entera

60g Nutella® (15g/porción)

**Para decorar**

Fruta fresca



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

## PROCEDIMIENTO



1

Se necesitan dos recipientes para hacer crepas: en un recipiente mezcla la harina con la leche; en otro recipiente bate los huevos con la mantequilla derretida. Después, mezcla el contenido de los dos recipientes en uno. Deja reposar la mezcla por 15 minutos a temperatura ambiente.



2

Calienta la plancha y engrasa usando papel de cocina remojado en aceite. Vierte un poco de la mezcla sobre la plancha formando una crepa de aprox. 26cm de diámetro. Cocina por los dos lados hasta que tenga un color dorado uniforme. Sirve las crepas, cada una rellena de 15g de Nutella® y fruta fresca (mango, plátano, fresas, etc.)

**¡Bon appétit! Comparte la receta con el hashtag #recetanutella**

En Francia, los arrendatarios solían ofrecer crepas a sus terratenientes como un signo de lealtad y amistad. Esta es una anécdota para compartir cuando ofrezcas deliciosas crepas con Nutella® a tu familia y amigos.