

RECEITA

Espetadas de crepes de Nutella®

Média

4 Portions

50 min



INGREDIENTES

PARA 4 PORÇÕES

2 ovos

125 g de farinha de trigo 00

15 g de manteiga

220 ml de leite gordo

Para decoração

Fruta fresca de temporada

Nutella® (15 g/porção)



Para preparar esta deliciosa receita, 15 g de Nutella® por pessoa são suficientes para apreciar todo o seu sabor!

INSTRUÇÕES

**1**

São necessárias duas tigelas para fazer os crepes, uma para misturar o leite e a farinha, e a outra para bater os ovos com a manteiga derretida. A seguir, mistura os conteúdos de ambas as tigelas. Unta uma chapa com papel absorvente humedecido com óleo. Aquece a chapa e deita-lhe um pouco de massa, fazendo crepes com um diâmetro de aproximadamente 26 cm. Cozinha os crepes de ambos os lados até estarem uniformemente firmes.

**2**

Cobre cada crepe com 15 g de Nutella®, enrola-o e depois corta-o em pequenos rolos de aproximadamente 3 cm de espessura. Espeta os rolinhos em espetadas de madeira, alternando-os com pedaços de fruta fresca.

**Partilha a receita com a hashtag
#receitanutella.**

Em França, os crepes são um símbolo de compreensão e amizade. Faz estas **espetadas de crepes de Nutella®** e partilha-as com os teus amigos.