

RECEITA

Crepes de Nutella® e fruta

Média

4 Portions

40 min



INGREDIENTES

PARA 4 PORÇÕES

3 ovos

250 g de farinha sem fermento

15 g de manteiga

220 ml de leite

60 g de Nutella® (15 g/crepe)

Para decorar

Fruta fresca



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. A seguir, mistura os conteúdos de ambas as tigelas. Deixa a massa repousar durante 15 minutos à temperatura ambiente.

**2**

Unta uma frigideira com papel absorvente humedecido com óleo. Aquece a frigideira 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. Serve os crepes barrados com Nutella® (15 g para cada um) e decorados com a tua fruta fresca preferida (bananas, morangos, etc.).

Partilha a receita com a hashtag #receitanutella.

Em França, os agricultores arrendatários costumavam oferecer crepes aos senhorios como sinal de lealdade e amizade. É uma história bonita para partilhar quando ofereceres estes deliciosos **crepes de Nutella® e fruta** à tua família e amigos.