

OPSKRIFT

Crepe-spyd med Nutella®

Middel

4 Portioner

50 min.



INGREDIENSER

til 4 portioner

2 æg

125 g hvedemel

15 g smør

220 ml sødmælk

Til pynt

Frisk årstidens frugt

Nutella® (15 g/portion)



**For at forberede denne
lækre opskrift er 15g
Nutella per person nok til
at nyde!**

METODE



1

Du skal bruge to skåle til at lave dine crêpes: Hæld mælk og mel i den ene, og bland æg og smeltet smør i den anden. Bland derefter indholdet fra de to skåle sammen. Smør en pande med køkkenrulle dyppet i olie. Varm panden op, og hæld dej på. Lav pandekager, der måler cirka 26 cm i diameter. Steg dem på begge sider, indtil de er lige faste.



2

Fyld pandekagen med 15 g Nutella®, og rul den sammen. Skær den derefter ud i små ruller på ca. 3 cm. Sæt pandekagerullerne på træspyd, og skift mellem pandekageruller og friske frugtstykker.

Legendarisk sødme. Del opskriften med hashtagget #nutellarecipe

I Frankrig er crêpes et symbol på forståelse og venskab. Sammensæt disse **spyd med Nutella®-crêpes**, og nyd dem med dine venner.