

OPSKRIFT

Crêpes med Nutella® og frugt

Middel

4 Portioner

40 min.



INGREDIENSER

til 4 portioner

3 æg

250 g hvedemel

15 g smør

220 ml mælk

60 g Nutella® (15 g/portion)

Til pynt

Frisk frugt



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

METODE

**1**

Du skal bruge 2 skåle til tilberedningen af dine crêpes: Hæld mælk og mel i den ene, og bland det sammen. Bland æg og smør i den anden. Bland derefter de to blandinger sammen. Lad dejen hvile i 15 minutter ved stuetemperatur.

**2**

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. Servér pandekagerne smurt med Nutella® (15 g pr. stk.) og frisk frugt, som du kan lide (bananer, jordbær ...).

God appetit. Del opskriften med hashtagget #nutellarecipe

I Frankrig plejede landmænd, der lejede jord, at tilbyde deres udlejere crêpes som et symbol på loyalitet og venskab. En skøn anekdote, som du kan fortælle, når du nyder disse lækre **crêpes med Nutella® og frugt** sammen med familie og venner.