



© Ferrero, 2016

## BROCHETAS DE CREPES CON NUTELLA® Y FRUTA

Tortitas, gofres y creps | Vegetariano | Desayuno | Media mañana / Brunch | Merienda | Todo el año

👤👤👤 | 30 minutos 🕒 | 🍳🍳🍳

**Ingredientes para 10 raciones**

**2 brochetas por ración**

### INGREDIENTES

- 3 huevos medianos
- 250 g de harina
- 30 g de mantequilla
- 500 ml de leche entera
- Fruta fresca para decorar
- 150 g de NUTELLA®

### ELABORACIÓN

Necesitará dos boles para hacer las crepes. En uno de ellos, vierta la leche y la harina. En el otro, mezcle los huevos con la mantequilla derretida. A continuación mezcle el contenido de ambos boles.

Deje que la pasta repose durante 15 minutos a temperatura ambiente.

Caliente una sartén y engrásela usando papel de cocina impregnado de aceite. Ponga en la sartén un poco de pasta y forme minicrepes de aprox. 26 cm de diámetro. Cocine por ambos lados hasta que adquieran un tono dorado uniforme.

Rellene cada crepe con 15 g de NUTELLA®. Enrolle las crepes y córtelas en rollitos de unos 3 cm. Alterne un rollito de crepe y trocitos de fruta pinchándolos en una brocheta de madera.