



© Ferrero, 2016

MINICREPES CON NUTELLA® Y FRUTA

Tortitas, gofres y creps | Vegetariano | Cena | Comida | Todo el año

👩🍳👨🍳👩🍳 | 30 minutos ⌚ | 🍳🍳🍳

Ingredientes para 10 raciones.

1 minicrepe por ración.

INGREDIENTES

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

ELABORACIÓN

Para preparar estas crepes necesitará dos boles. En uno de ellos mezcle la leche y la harina. En el otro, bata los huevos con la mantequilla derretida. A continuación, mezcle el contenido de ambos boles y remueva.

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

Caliente una sartén y engrásela usando papel de cocina impregnado de aceite. Ponga un poco de la pasta en la sartén y forma una minicrepe de aprox. 26 cm de diámetro. Cocínela por ambos lados hasta que adquiera un tono dorado uniforme.

Sirva las minicrepes rellenas de NUTELLA® (15 g) y fruta fresca (mango, plátano, fresas, etc.).