NECCI DE HARINA DE CASTAÑAS CON NUTELLA®

Tortitas, gofres y creps | Vegetariano | Comida | Media mañana / Brunch | Merienda | Banquete | Otoño

| 50 minutos |

Para: aprox. 10 raciones

Porción: 3 unidades

INGREDIENTES

- 150 g de harina de castañas
- 0,2 l de leche
- 1 huevo
- 1 cucharadita de aceite de oliva
- Avellanas picadas al gusto
- 150 g de Nutella®

PREPARACIÓN

Mezcle la harina de castañas con el huevo. Añada poco a poco la leche y, a continuación, el aceite, para formar una masa suave. Deje reposar en el frigorífico 1 hora.

Distribuya de forma homogénea un cucharón de masa en una sartén antiadherente y cocine la lámina (neccio) durante unos minutos por ambos lados (igual que para un crep).

Una vez se haya enfriado, extienda unos 20 g de Nutella® en cada neccio y, a continuación, corte en tiras de unos 4 cm. Enrolle las tiras sobre sí mismas. Sirva 3 necci en un plato pequeño y decórelo con las avellanas picadas.

El diámetro será de unos 2,5 cm para un peso aproximado de 20 g y la longitud de cada neccio será de 4,5 cm

NUTELLA® es una marca registrada de Ferrero S.p.A. El uso de NUTELLA® en la elaboración de otros productos no supone la concesión automática de ningún derecho de uso sobre la marca NUTELLA®. No obstante, la sociedad Ferrero S.p.A. autoriza dicho uso dentro de los límites y condiciones que se estipulan en el documento publicado en esta web