



## NECCI DE HARINA DE CASTAÑAS CON NUTELLA®

Tortitas, gofres y creps | Vegetariano | COMIDA | MEDIA MAÑANA /  
BRUNCH | MERIENDA | Banquete | Otoño

👤👤👤 | 50 minutes 🕒 | 🍳🍳🍳

**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