



© Ferrero, 2016

FIDEOS DE CREPE FRITOS CON NUTELLA®

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

👤👤👤 | 1 hora 🕒 | 📖📖📖

Se obtiene: 12 raciones

Ración: 1 crepe

INGREDIENTES

- 12 crepes / Ración: 1 crepe
- 12 unidades de 60 ml de yogur helado
- 250 g de Nutella®
- Receta para los crepes: (opcional: crepes ya preparados)
- 113 g de harina para repostería
- 56 g de azúcar
- 3,5 g de sal
- 140 g de huevo
- 28 g de mantequilla derretida
- 220 g de leche

PREPARACIÓN

MÉTODO:

Para hacer los crepes, bate el huevo y la leche juntos. Mezcla el azúcar, la sal y la harina. Incorpora los huevos y la leche y bate bien. Agrega la mantequilla y mezcla completamente.

En una sartén mediana, cubre la parte inferior con un poco de aceite y coloca una capa fina de la masa para crepe. Deja que se dore y dale la vuelta, dorando la otra parte. Saca. Repite esta operación hasta que hayas hecho todos los crepes que necesitas. Deja que se enfríen. Corta los crepes en tiras, colócalos en una sartén y fríelos hasta que queden crujientes. Deja enfriar los crepes. Coloca 60 ml de yogur helado en un plato, con los crepes alrededor.

Decora con 21 g de Nutella®.