



NECCI CON FARINA DI CASTAGNE E NUTELLA®

Pancake / Waffle / Crepes | VEGETARIANO | BRUNCH | PRANZO | MERENDA |
RINFRESCHI | AUTUNNO

👤👤👤 | 50 minutes 🕒 | 🍳🍳🍳

Dose: circa 10 porzioni - Porzione: 3 pezzi

INGREDIENTI

- Farina di castagne 150 gr
- Latte 0,2 l
- Uova 1
- Olio di oliva 1 cucchiaino
- Granella di nocciole qb
- Nutella® 150 gr

PREPARAZIONE

Miscelare la farina di castagne con le uova, aggiungere il latte a filo e l'olio fino ad ottenere una pastella liscia. Lasciare riposare in frigorifero per 1 ora.

Distribuite in maniera uniforme un mestolino di pastella all'interno di una padella antiaderente e cuocere i necci per pochi minuti da ambo i lati (come per le crepes).

Una volta freddi spalmare circa 20 gr di NUTELLA® per crepe (necci) e poi tagliare a strisce di circa 4 cm. Arrotolate le strisce su se stesse. Servire 3 necci su un piattino e decorare con granella di nocciole.

Indicativamente il diametro sarà pari a 2,5 cm per un peso approssimativo di 20 grammi la lunghezza del neccio pari a 4,5 cm