



## TAGLIATELLE DI CRÊPE FRITTE CON NUTELLA®

Pancake / Waffle / Crepes | VEGETARIANO | PRANZO | CENA | EVENTI SPECIALI

👨🍳👩🍳👧 | 1 ora 🕒 | 📖📖📖

Per: 12 porzioni - Porzione: 1 crêpe

### INGREDIENTI

- 12 crêpe ciascuna
- 12 - 60 ml di yogurt gelato
- 250 g di Nutella®
- Ricetta per le crêpe: (alternativa: crêpe già pronte)
- 113 g farina da torta
- 56 g di zucchero
- 3,5 g di sale
- 140 g di uova
- 28 g di burro fuso
- 220 g di latte

## PREPARAZIONE

Per fare le crêpe, sbattete insieme le uova e il latte.

Setacciate insieme lo zucchero, il sale e la farina.

Aggiungete alle uova e al latte e sbattete il tutto. Inserite il burro e mescolate completamente.

In una padella per friggere calda media, aggiungete un filo d'olio quindi coprite il fondo della padella con uno strato sottile di miscela per crêpe.

Lasciate dorare leggermente la crêpe e giratela, rosolando leggermente. Togliete dal fuoco.

Ripetete l'operazione fino a preparare tutte le crêpe necessarie. Lasciate raffreddare.

Tagliate le crêpe a strisce e mettetele nella friggitrice lasciandole friggere fino a quando non sono croccanti. Lasciate raffreddare le crêpe.

Mettete 60 ml di yogurt gelato su un piatto e disponetevi intorno le crêpe.

Cospargetevi sopra 21 g di Nutella®.