



## SPIEDINI DI CRÊPE CON NUTELLA® E FRUTTA

Pancake / Waffle / Crepes | VEGETARIANO | BRUNCH | MERENDA | EVENTI SPECIALI  
| RINFRESCHI

👤👤👤 | 40 minutes 🕒 | 📖📖📖

**Dose per circa 10 porzioni - 2 spiedini per porzione**

### INGREDIENTI

- Uova 3
- Farina 00 250 g
- Burro 30 g
- Latte 500 ml
- Frutta fresca di stagione q.b.
- Nutella® 150 g

### PREPARAZIONE

Per preparare le crêpes sono necessarie 2 ciotole: in una versare il latte con la farina e mescolare bene e nell'altra unire le uova con il burro. Quando sono pronti mescolare

insieme i due preparati.

Lasciar riposare la pastella per 15 minuti a temperatura ambiente.

Scaldare una piastra e prepararla ungendola con della carta assorbente imbevuta nell'olio. Mettere un po' di pastella in modo da ottenere delle crêpes di circa 26 cm di diametro. Cuocere su tutti e due i lati finché non raggiunge una doratura uniforme.

Farcire con 15 g di Nutella® ed arrotolare la crêpe, quindi tagliarla in rotoli da circa 3 cm. Infilare negli stecchi di legno per spiedini un rotolo di crêpe alternando con un pezzo di frutta fresca.