



BONJOUR CRÊPE CON NUTELLA® E FRUTTA

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

👩🍳👩🍳👩🍳 | 30 minutes ⌚ | 📖📖📖

Dose per 10 porzioni - 1 crêpe per porzione.

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

Per preparare le mini-crêpe 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 mini-crêpe di circa 26 cm di diametro. Cuocere su tutti e due i lati finché non raggiunge una doratura uniforme.

Servire le crêpe farcite con Nutella® (15g) e frutta fresca di stagione (banana e fragole...).