



© Ferrero, 2016

ESPETADAS DE CREPE COM NUTELLA® E FRUTA

Panquecas / Waffles / Crepes | Vegetariana | Lanche matinal | Lanche da tarde | Todo o ano | Banquete

👤👤👤 | 40 minutos 🕒 | 🍳🍳🍳

Ingredientes para 10 pessoas - 2 espetadas por pessoa

INGREDIENTES

- 3 ovos médios
- 250 g de farinha de trigo
- 30 g de manteiga
- 500 ml de leite gordo
- Fruta fresca, a seu gosto
- 150 g de NUTELLA®

MODO DE ELABORAÇÃO

Irá precisar de duas tigelas para fazer os crepes: deite o leite e a farinha numa tigela; misture os ovos com a manteiga na outra tigela. Depois, misture conjuntamente os

ingredientes das duas tigelas.

Deixe a massa repousar durante 15 minutos à temperatura ambiente.

Com papel de cozinha, unte uma frigideira com óleo e leve-a ao lume. Deite na frigideira uma porção da massa e forme um mini crepe com cerca de 26 cm de diâmetro. Cozinhe os mini crepes de ambos os lados, de forma homogénea, até estarem dourados.

Recheie cada crepe com 15 g de NUTELLA® e corte-os em anéis de aproximadamente 3 cm. Coloque os ingredientes num espeto, alternando os anéis de crepe com os pedacinhos de fruta.