



CREPE DE MACARRÃO FRITO COM NUTELLA®

Panquecas / Waffles / Crepes | Vegetariana | Almoço | Jantar | Todo o ano

👤👤👤 | 1 hora 🕒 | 📖📖📖

Dá para: 12 unidades - Porção: 1 crepe

INGREDIENTES

- 12 crepes
- 12 vezes 60 ml de iogurte gelado
- 250 g de Nutella®
- Receita dos crepes: (opcional: crepes pré-cozinhados)
- 113 g de farinha para bolos
- 56 g de açúcar
- 3,5 g de sal
- 140 g de ovos
- 28 g de manteiga derretida
- 220 g de leite

MODO DE PREPARAÇÃO:

Para fazer os crepes bata os ovos com o leite. Peneire o açúcar, o sal e a farinha. Adicione os ovos e o leite e misture tudo bem. Adicione a manteiga e misture bem.

Numa frigideira, coloque óleo deixe aquecer até uma temperatura média e cubra o fundo com uma camada fina de mistura para crepe. Deixe alourar o crepe volte-o e deixe alourar ligeiramente. Reserve.

Repita até ter feito todos os crepes necessários. Deixe arrefecer. Corte os crepes em tiras e coloque numa frigideira para fritar até ficarem estaladiças.

Deixe arrefecer os crepes. Coloque 60 ml de iogurte gelado num prato e decore com os crepes à volta do iogurte.

Regue com 21 g de Nutella®.