

Creapes alla nutella

Informazioni:

- Tempo di Preparazione: 30 Min.
- Difficoltà: Molto Facile
- Porzioni: 4
- Calorie per porzione: 548 Kcal

Ingredienti:

- 250 g farina di frumento
- 120 g 3 uova
- 500 ml latte di vacca. intero
- 40 g burro
- 1 pz sale
- 1 bs vanillina
- 100 g crema di cacao e nocciole



Preparazione

Scaldare il barattolo della Nutella a bagnomaria per renderla più fluida.

Preparare l'impasto delle crepes ponendo in una ciotola dai bordi alti la farina, la vanillina, il latte e il sale, e mescolando tutti gli ingredienti con uno sbattitore o un minipimer. In una terrina a parte, sbattete le uova e poi, sempre sbattendo, incorporatele al composto di latte.

Lasciate riposare la pastella coperta almeno mezz'ora. Sciogliete il burro in un tegamino e incorporatelo all'impasto, amalgamandolo bene, poi ponete una padella antiaderente per crepes sul fuoco e fatela scaldare, quindi versate al centro di essa un mestolo di impasto (regolatevi in base alla grandezza della padella che userete) e, inclinando e ruotando la padella, oppure utilizzando l'apposito strumento distribuite l'impasto su tutta la superficie.

Dorate la crepe per un minuto sul fuoco, poi giratela e fate la stessa cosa sull'altro lato; ponetela su di un piatto, spalmatela con un cucchiaino di Nutella), piegatela a metà su se stessa e poi ancora a metà, formando così una sorta di ventaglio. Cospargete la crepe di zucchero al velo e servitela.