Un dessert da leccarsi i baffi: Crêpes alla nutella

Data: 4 marzo 2013 | Autore: Maria Cristina Rotundo



Un dessert da leccarsi i baffi: Crêpes alla nutella

Non so cosa ci sia di più dolce e sfizioso di una crêpe alla nutella. Quando ho voglia di qualcosa di dolce e stuzzicante, non penso che a lei…. Ecco qui di seguito gli ingredienti e il procedimento per preparare questa delizia.

Ingredienti e dosi per 12 crêpes:

- 40 cl di latte
- 250 g di farina
- 3 uova
- 1 presa di sale
- Una noce di burro
- Nutella q.b.
- Zucchero a velo

Procedimento:

1. Mescolate bene la farina con il latte.
2. Aggiungete le uova e il sale e lavorate fino a ottenere una pastella piuttosto liscia.
3. Ungete una padellina antiaderente con il burro, scaldatela e versatevi un mestolino di pastella.
4. Muovete la padellina affinché la pastella ricopra tutto il fondo e cuocete fino a quando la crêpe

non risulti dorata.
5. Spalmate le crêpes di Nutella, ripiegatele in due o in quattro parti e servitele calde e spolverizzate di zucchero a velo.
Buon appetito![MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/un-dessert-da-leccarsi-i-baffi-crepes-alla-nutella/39948