

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:

- “C 6Â F’ Æ GFP
- “#S r F’ `arina
- “2 Vðva
- “ &W6 F’ 6 ÆP
- Væ æö6R F’ urro
- ”çWFVÆÆ æ .
- §V66†W&ò `elo

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, scaldate la padellina 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-all-a-nutella/39948>

