

Crepe alla Nutella

Categoria: Portate - Uova, Crepe e Omelette



Informazioni Generali

Preparazione: 10 min **Cottura:** 15 min **Dosi per:** 6 persone
Costo: Basso **Difficoltà:** Bassa

Nota Aggiuntiva: + 1/2 ora di riposo

Le **crepe alla Nutella** è una golosa tentazione da gustare durante una pausa, per la merenda, per dessert o come spuntino: costituisce un **binomio perfetto** per gli amanti delle crepes e della crema al cacao e nocchie più famosa al mondo.

Preparare una crepe alla Nutella è alquanto semplice, e il risultato sarà un dolce **irresistibile ad ogni età**.



Ingredienti per le crepes

>> Burro 40 gr	>> Sale 1 pizzico
>> Farina 250 gr	>> Uova 3
>> Latte 1/2 litro	>> Vanillina 1 bustina

...per farcire

>> Nutella q.b. (circa 1 cucchiaio per crepe)
--

...per decorare

>> Nutella q.b.	>> Zucchero al velo q.b.
--------------------	-----------------------------

Preparazione



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

Preparate l'impasto delle crepes ponendo in una ciotola dai bordi alti la **farina, la vanillina, il latte e il sale (1)**, 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 (2). 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 (3) (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** (4). Dorate la crepe per un minuto sul fuoco, poi giratela e fate la stessa cosa sull'altro lato (5); ponetela su di un piatto, spalmatela con un cucchiaino di Nutella (6), **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.

Consiglio

Potete decorare la crepe immergendo un cucchiaino nella **Nutella** fluida e facendola **colare a filo** sulla sua superficie; terminate la decorazione cospargendola con lo **zucchero al velo**.

Conservazione

Se vi avanza dell'impasto potete conservarlo in frigorifero con della pellicola per al massimo un giorno.