

Crêpes di Natale con Nutella®

Facile

10 min



INGREDIENTI

per 4 porzioni

1 uovo

125 g di farina

250 ml di latte

15 g di NUTELLA® per crêpe

PREPARAZIONE



- 1 | Sbattere insieme il latte e la farina. Quindi aggiungere le uova e lasciare riposare la pastella per 30 minuti.



- 2 | Riscaldare 1 cucchiaino di burro in una padella a fuoco medio e aggiungere un mestolo di pastella. Livellare la pastella.



- 3 | Cuocere le crêpes una alla volta finché entrambi i lati non avranno un leggero colore dorato.

**4**

Distribuire 15 g di NUTELLA® su ogni crêpe e buon appetito!

Condividi la ricetta con l'hashtag #ricettanutella