

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sigari di crepes alla nutella

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



PER LE CREPES

125 g di farina 00
125 g di zucchero
30 g di burro fuso tiepido
2 uova
un pizzico di sale
4 dl di latte.

PER IL RIPIENO

1 vasetto di nutella.

PER DECORARE

panna montata
cacao.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola mescolare tutti gli ingredienti delle crepes.

Lasciate riposare l'impasto in frigo per 30 minuti.



2 Fate scaldare sul fuoco una padella antiaderente per crepes, ungete con una noce di burro.

Quando la padella è ben calda versatevi un mestolino di pastella, inclinate e ruotate la padella e cercate di distribuire la pastella su tutta la superficie della padella.

Lasciate cuocere per un minuto, non appena il fondo della crepe sarà dorato giratela dall'altra parte e attendete che si colori anche questa.

Appena sarà pronta trasferite la crepe sopra un piatto e preparate le restanti.

In una casseruola scaldate la Nutella.



3 Spalmate la nutella sulle crepes e arrotolate.

Servite con della panna montata e una spolverata di cacao.

