

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crepes alla nutella

DOSI PER: 6 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: 30 MINUTI RIPOSO IN FRIGORIFERO



La [ricetta delle crepes](#) bisogna davvero averla nel proprio ricettario personale: ottime se vuoi preparare qualcosa di veloce e buonissimo! **Una ricetta perfetta** sia nella versione dolce sia in quella salata. Diciamoci la verità le **crêpes dolci** sono sempre una **pausa golosa** che nessuno rifiuta mai!

Le **crepes alla Nutella**: chi non ne vorrebbe subito una? In effetti cosa c'è di meglio? Eh lo sappiamo benissimo che queste sono una di quelle cose davanti alle quali non si può davvero resistere. Ma per farle in maniera perfetta, serve qualche piccolo accorgimento e qui ti diamo tutti i nostri trucchetti! Prova questa ricetta, è infallibile!

Puoi provare anche queste [ricette delle crepes](#):

[Crepes con macedonia di frutta e crema di ricotta](#)

[Crepes con pesto leggero e gamberetti](#)

[Crepes prosciutto cotto e formaggio](#)

[Crepes dolci al pistacchio](#)

[Crepes salate](#)

PER LE CRÊPES

LATTE 500 gr

FARINA 180 gr

BURRO A TEMPERATURA AMBIENTE 40

gr

UOVA 4

PER LA FARCIA

NUTELLA® 200 gr

PER DECORARE

NUTELLA® 50 gr

ZUCCHERO A VELO

NOCCIOLE TRITATE

PREPARAZIONE

1 Per preparare delle **crepes** perfette dovrai partire dalla preparazione della pastella: fai fondere il burro in un pentolino o anche al microonde.

In una caraffa capiente versa il latte e aggiungi la farina, le uova e il burro.

Con un frullatore ad immersione emulsiona il tutto cercando di incorporare meno aria possibile. Lascia poi riposare la pastella una decina di minuti.

Io faccio così: per evitare di sporcare altre ciotole o mestoli, faccio tutto con la caraffa.





2 In una padella, meglio se antiaderente sciogli una nocetta di burro e spargila per bene con un panno di carta. Lascia scaldare e versa un pò di pastella. Fai roteare la padella per distribuirli bene ovunque e lascia cuocere.

Ci vorranno 2 o 3 crepes per prenderci la mano.

Lascia cuocere 1 minuto e, con l'aiuto di una paletta di legno o plastica, gira la crepe. Lascia cuocere ancora per un altro minuto e poi trasferiscila su di un piatto.

Continua a cuocere le crepes. Come dicevo dopo 2 o 3 pezzi, comincerai a prenderci la mano e diventerà più semplice farle.





3 Preleva una crepe e posizionala su un tagliere o su di un piatto.

Versaci sopra una cucchiata abbondante di Nutella poi stendila uniformemente con il dorso del cucchiaio.

Adesso piega la crepes a metà così da ottenere una mezzaluna, poi ripiega in tre, in modo da ottenere un fagotto triangolare.





- 4 Sposta la crepe farcita su un piatto, spolvera con zucchero a velo, un'ultima aggiunta di Nutella e infine una manciata di nocciole tritate.

Ora le tue crepes alla nutella sono veramente pronte per essere divorate!



