

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Crepes alla nutella

di: *Cookaround*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: 30 MINUTI RIPOSO IN FRIGORIFERO



Crepes alla nutella: chi 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 vi diamo tutti i nostri trucchetti! Provate questa ricetta, è infallibile!

Venite a scoprire anche altre varianti golose di questa ricetta come la versione al [pistacchio](#)!

## PER LE CRÊPES

LATTE 250 gr  
FARINA 90 gr  
BURRO A TEMPERATURA AMBIENTE 20 gr  
UOVA 2  
SALE 1 pizzico

## PER LA FARCIA

NUTELLA® 250 gr

## PER DECORARE

NUTELLA® 50 gr  
PANNA DA MONTARE 100 gr  
ZUCCHERO A VELO  
GRANELLA DI NOCCIOLE

# PREPARAZIONE

- 1** Quando volete realizzare le crepes alla nutella iniziate preparando le crepes nella maniera tradizionale: lavorate con le fruste le uova ed il latte, incorporate al composto la farina setacciata poco alla volta sempre mescolando, amalgamate bene fino ad ottenere una pastella liscia ed omogenea, aggiungete il burro fuso a temperatura ambiente ed in ultimo un pizzico di sale, mescolate quindi coprite con della pellicola trasparente e mettete a riposare in frigorifero per almeno 30minuti.
- 2** Trascorso questo tempo ungete leggermente con del burro il fondo di una padella da crepes del diametro di 22 cm, con l'aiuto di un mestolo versate il composto sulla padellina, inclinatela leggermente in maniera da distribuire omogeneamente il composto su tutta la superficie. Lasciate cuocere a fuoco medio, basso per circa 2 minuti, alzate la crepes da un lato per verificare la colorazione e appena prende una leggera doratura nella parte inferiore, giratela dall'altro lato, continuate la cottura per circa 1 minuto.
- 3** Disponete su metà di ogni crepes qualche cucchiaino di nutella, lasciandone un pò per la decorazione, chiudete la crepes prima a portafoglio e poi su se stessa, congiungendo i due angoli opposti. Montate la panna con un cucchiaino di zucchero a velo, disponete le crepes alla nutella, sul piatto da portata e guarnite con la nutella tenuta da parte, la granella di nocciole a piacere, qualche ciuffetto di panna montata, spolverate con lo zucchero a velo e servite.