



MINI CREPES COM NUTELLA® E FRUTA

Panquecas, waffles & crepes | Vegetariana | Almoço | Jantar | Todo o ano

👩🍳👩🍳👩🍳 | 30 minutos ⌚ | 📖📖📖

Ingredientes para 10 pessoas - 1 mini crepe por pessoa

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 250 g de farinha de trigo
- 30 g de manteiga
- 500 ml de leite gordo
- 150 g de NUTELLA®
- Fruta fresca, a seu gosto
- Açúcar inglês, a seu gosto

MODO DE ELABORAÇÃO

Irá precisar de duas tigelas para fazer os crepes: deite o leite e a farinha numa tigela; misture os ovos com a manteiga na outra tigela. Depois, misture conjuntamente os

ingredientes das duas tigelas.

Deixe a massa repousar durante 15 minutos à temperatura ambiente.

Com papel de cozinha, unte uma frigideira com óleo e leve-a ao lume. Deite na frigideira uma porção da massa e forme um mini crepe com cerca de 26 cm de diâmetro. Cozinhe os mini crepes de ambos os lados, de forma homogénea, até estarem dourados.

Sirva os mini crepes, cada um deles recheado de 15 g de NUTELLA® e da sua fruta fresca preferida (manga, banana, morangos, etc.).