

Crepes alla nutella



Ingredienti per circa 10 crepes

8 cucchiaini di farina



4 uova



1 bicchiere e mezzo di latte



1 pizzico di sale



Olio di oliva



Nutella



Come si cucinano

Apri le uova in una scodella.



Sbatti le uova con una forchetta.



Aggiungi un pizzico di sale.



Versa il latte nella scodella.



Aggiungi la farina a poco a poco e mescola con una frusta.



Se si formano bolle di farina, cerca di scioglierle con la frusta.

Se l'impasto ti sembra troppo denso puoi aggiungere un po' di latte.

Se l'impasto ti sembra liquido puoi aggiungere un po' di farina.

Prendi una padella antiaderente.



Metti un po' di olio in un pezzo di carta assorbente e strofina la carta sul fondo della padella.

Accendi il fornello.



Versa un mestolo di impasto nella padella.



Muovi la padella in modo che l'impasto copra tutto il fondo della padella.



Quando vedi che i bordi della crepes si staccano dalla padella, devi girare la crepes con una paletta.



Quando la crepes è dorata da tutti e due i lati, puoi mettere la crepes in un piatto.



Metti nella padella un altro mestolo di impasto.

Quando la crepes è pronta mettila sulla crepe che avevi fatto prima.



Se fai così le crepes restano calde.

Continua facendo le stesse cose fino a quando l'impasto è finito.

Spegni il fornello.

Spalma a Nutella sulle crepe con un coltello e arrotolale.



Al posto della Nutella puoi mettere anche la marmellata.

Le tue crepes alla nutella sono pronte!

