

CREPAS DE NUTELLA CON FRUTAS

Ingredientes crepas:

- 2 Huevos
- ½ taza de leche
- 1 taza de agua
- ¼ de cucharita de sal
- 2 Cucharadas de mantequilla derretida
- 1 Taza de harina

Ingredientes relleno:

- Nutella
- Rebanadas de Plátano
- Fresas

Preparación:

1. Se agregan a la licuadora el agua, la leche, los huevos, la sal, la mantequilla derretida y la harina y se licúa por unos segundos solo a integrar.
2. En un sartén con teflón se hacen las crepas con aproximadamente 3 a 4 Cucharadas de mezcla. Se deja cocinar por unos segundos hasta que se vea seca la orilla. Se levanta con cuidado y se voltea para cocinarse por el otro lado unos segundos más.
3. Se vacía la crepa a un plato y se continúa haciendo las demás. Las crepas se pueden apilar, no se pegan entre sí.
4. Se pueden hacer con anticipación y usarse al día siguiente.
5. Alcanza para aproximadamente 20 piezas de 20 cms.

Armado de las crepas:

1. Las crepas se doblan a la mitad y se untan con nutella, se doblan otra vez a mitad a formar triángulos.
2. Se cubren con rebanadas de plátano y fresas.

