

Crepes alla nutella

Ingredienti per due persone:

- .2 uova intere
- .30 gr di zucchero
- .225 ml di latte
- .125 gr farina
- .20 gr burro
- .aroma vaniglia o vanillina

Unite in una ciotola la farina, lo zucchero e l'aroma di vaniglia.

A parte lavorate le uova con una frusta e aggiungetele al composto di farina e zucchero.

Unite un pò alla volta il latte.

Mescolate per creare un impasto omogeneo e senza grumi.

Prendete una padella antiaderente e ponetevi un mestolo di impasto. Disponetelo su tutta la superficie della padella. Cuocete su entrambi i lati.

Farcite la vostra crepe con la nutella o con ciò che preferite e cospargete di abbondante zucchero a velo.

NB. Ricordatevi di ungere la padella con il burro, altrimenti l'impasto si attacca e non si stacca più (io ho già provato!), oppure unite il burro fuso direttamente nell'impasto.