

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Crepes alla crema di nocciola

Strawberry · Friday, February 14th, 2014

Ingredienti:(4 persone)

- 250gr farina
- 5 decilitri di latte
- 3 uova
- 40gr burro
- una bustina vanillina
- 400gr crema di nocciole
- zucchero a velo
- sale

Preparazione:

In una ciotola mescolate la farina, il latte, la vanillina e un pizzico di sale, mescolate, unite le uova sbattute, continuate a mescolare, coprite con la pellicola e conservare in frigo per 30 minuti. Togliete la ciotola dal frigo, aggiungete il burro fuso e amalgamate, fino ad ottenere una pastella senza grumi. Scaldare una padella antiaderente sul fuoco, versate la pastella preparata un pò alla volta e cuocete la crepes un minuto su ogni lato, fino ad esaurimento della pastella. Spalmate ogni crepes con la crema di nocciola, piegatela a metà e spolverate con zucchero a velo.

This entry was posted on Friday, February 14th, 2014 at 10:00 pm and is filed under [Senza categoria](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.