



Bolsitas de crepes con Nutella

8 - 10 raciones



Nivel fácil

hasta 5 Min.



Instrucciones:

Para las crepes:

- 1 frasco Crepes Shaker Dr. Oetker
- 400 ml leche
- 1 cucharada sopera de mantequilla

Para el relleno:

- 120 g Nutella
- 125 g avellanas tostadas

Utensilios:

- sartenes antiadherentes

Preparación:

- 1 Agitar bien el bote para que el contenido se desprenda del fondo.
- 2 Añadir 400 ml de leche (hasta la marca), cerrar bien y agitar durante aprox. 1 minuto. Verificar que el polvo se haya desprendido completamente del fondo.
- 3 En una sartén, calentar la mantequilla.
- 4 Verter una taza pequeña (de café) de la mezcla preparada y repartir uniformemente en la sartén.
- 5 Cuando la crepe esté dorada por un lado, darle la vuelta con la ayuda de una espátula. Dejarla unos segundos más hasta que esté lista.
- 6 Retirar y mantener en un plato con una tapa de sartén para mantener el calor (o en el horno, a temperatura mínima, 50°C).

La decoración:

- 7 Trocear las avellanas y mezclarlas con la Nutella.





- 8 Rellenar las crepes con la mezcla, formar paquetitos y cerrarlos con un cordel.

