



# Crepe smile con Nutella, fresones y plátano

10 raciones



Nivel fácil

hasta 5 Min.



## Instrucciones:

### Utensilios:

Sartén  
Espátula

### Para las crepes:

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

### Para la decoración:

120 g Nutella  
plátano  
6 fresones

## Preparación:

- 1 Agitar bien el frasco 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 Engrasar con mantequilla un aro metálico de unos 12 cm. y colocar en la sartén.
- 5 Verter media taza pequeña (de café) de la mezcla preparada dentro del aro.
- 6 Cuando la crepe esté dorada por un lado, retirar el aro y darle la vuelta con la ayuda de una espátula.
- 7 Dejarlo unos segundos más hasta que esté listo.





- 8 Retirar y mantener en un plato con una tapa de sartén para mantener el calor. (o en el horno, a temperatura mínima, 50°C).
- 9 Repetir la operación.

## La decoración:

- 10 Trocear el plátano y 2 fresas por la mitad. Untar una crepe con Nutella y superponer otro.
- 11 Decorar con la fruta y el resto de Nutella. Para poder decorar con Nutella utilizar una bolsa de plástico como si de una manga pastelera se tratara. Rellenar con Nutella un ángulo de la bolsa y cortar con unas tijeras la punta para que salga un fino hilo de Nutella con el que se pueda dibujar.

