# Crepes Nutella e panna montata



Le **crepes alla Nutella e panna montata** sono una squisita preparazione costituita da una cialda sottile e morbida che viene cotta in padella o in crepiera. In Italia sono chiamate anche crespelle.

Le **crepes alla Nutella e panna montata** devono essere cotte al momento e farcite e gustate rapidamente, finchè sono ancora belle calde. Qui ve le proponiamo in abbinamento a condimenti dolci, ma si trovano anche farcite con ingredienti salati.

Con le dosi indicate si preparano 10 **crepes alla Nutella e panna montata** di piccola dimensione (22 cm di diametro). Solitamente se ne mangia una a testa, ma molto dipende dalla golosità dei commensali! :-)

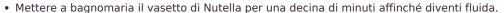
### INFORMAZIONI

- 10 persone
- 300Kcal a porzione
- dificoltà media
- pronta in 30 minuti
- ricetta vegetariana

#### INGREDIENTI

- Pastella per crepes dolci (dose per le persone della ricetta)
- Nutella
- Burro per ungere la padella
- Zucchero a velo
- <u>Panna</u> montata

#### PREPARAZIONE



- Ungere con pochissimo burro la padella, portarla sul fuoco a fiamma vivace e quando si scalda versare un mestolino di pastella.
- Appena la crepe è dorata su un lato voltarla.
- Terminare la cottura anche dall'altro lato, quindi riporla su un piatto da portata per condirla.
- Disporre al centro della crepe un cucchiaio di Nutella, cospargerlo uniformemente, quindi piegarla a metà e nuovamente a metà, ottenendo un ventaglio.
- Disporre la crepe in un piattino, decorare con la Nutella a filo facendola colare dalla lama di un coltello, cospargere con lo zucchero a velo e decorare con la panna montata. Servire immediatamente.
- Imburrare il padellino ad ogni cottura e ripetere il procedimento per ogni crepe.

#### STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

#### AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

## 1 consigli di Barbara

Al tempo di preparazione indicato è necessario aggiungere quello di preparazione della <u>pastella di base per le crepes dolci</u> (2 ore e mezzo). Il tempo complessivo di preparazione è pertanto di 3 ore circa. Per diminuire il tempo complessivo è possibile preparare la pastella il giorno prima.

Se è avanzata della pastella è possibile conservarla in frigorifero, ben coperta, per due giorni.

