Published on *Istituto Comprensivo I Via Duca d'Aosta* (https://lnx.ic1viaducadaosta.edu.it/drupal)

Contenuto in:

- News

Tags:

- #SALVONEWS
- ricette

Anno scolastico:
2017-2018
Mese:
Maggio

Ricetta crepes alla nutella
Ciao a tutti, io sono Michelle di terza A e oggi vi propongo una prima ricetta di cucina molto semplice da cucinare. Sarà ?un tutorial? su come fare le alla nutella crepes alla nutella! Per ottenere quattro porzioni occorrono:
? 125g di farina
? 375g di latte intero
? 3 uova
? 45g di burro fuso
? 20g di zucchero semolato
? un pizzico di sale
? un cucchiaio di olio di semi
? 60g di nutella
? una ciotola
? un cucchiaio
? una padella
Bisogna mescolare tutti questi ingredienti (tranne la nutella e l'olio) e successivamente riporre la ciotola in frigorifero per 20 minuti. Passati i 20,minuti bisogna ungere la padella con l'olio di semi e versare la pastella. Girare ogni crepes per farle cucinare e successivamente toglierle dal fuoco. L'ultimo passaggio è il più semplice: bisogna riempire le crepes con la nutella.

Questa era una semplice ricetta! Spero vi sia piaciuta.

MICHELLE ARIENTI

Indicizzazione Robots:
SI
Inviato da Cesare il Gio, 24/05/2018 - 14:28

Source URL (modified on 24/05/2018 - 14:28): https://lnx.ic1viaducadaosta.edu.it/drupal/articolo/ricetta-crepes-alla-nutella