

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
- difficoltà **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](#)
- [Panna montata](#)

PREPARAZIONE

- Mettere a bagnomaria il vasetto di Nutella per una decina di minuti affinché diventi fluida.
- 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 cucchiaino 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.

I consigli di Barbara

Al tempo di preparazione indicato è necessario aggiungere quello di preparazione della [pastella di base per le crepes dolci](#) (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.

