

Crepes con nutella y banana

Crepes con nutella y banana es una receta para 2 personas, del tipo Postres, de dificultad Fácil y lista en 20 minutos. Fíjate cómo cocinar la receta.



ingredientes

- Para hacer 4 Crepes:
- 125 g de harina de trigo
- 2 huevos medianos
- 1/4 de litro de leche
- 50 g de mantequilla
- 1 cucharadita de mantequilla extra para untar la sartén
- 5 g de azúcar
- 1 pizca de sal
- 1 banana grande
- nutella

cómo hacer crepes con nutella y banana

Primeramente ponemos la mantequilla en el microondas unos 30 a 40 segundos.

Colcamos la leche, la mantequilla y los huevos en un bol, añadimos la harina, el azúcar y la sal y trituramos con un minipimer los ingredientes.

A continuación pasamos por un colador fino y eliminamos los grumos que puedan quedar.

Con un pincel untamos el fondo de una sartén antiadherente con un poquito de mantequilla y ponemos a calentar a fuego medio.

Seguidamente vertemos en la sartén un poco de la masa, esparcimos muy bien, el fondo de la sartén debe estar completamente cubierto, y nos fijamos porque cuando empiece a cuajar hay que darle la vuelta. Cocinamos brevemente y reservamos en un plato.

Hacemos este proceso hasta terminar con la masa de hacer crepes y recuerda que la primera crepe suele quemarse un poquito, incluso pegarse a la sartén más de la cuenta porque chupa mucha grasa así que no desesperes si no sale la primera crepe.

Servimos las crepes con una cucharada de nutella en el centro acompañada con unas lonchas finas de banana.

¿Delicioso o no? Anímate a prepararlas.