

Ingredienti

125g di farina

250g di latte

2 uova

20g di burro

mezzo bicchierino di grappa

30g di zucchero

1 pizzico di sale

nutella

7 biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

Preparazione

Prendiamo una bella ciotola capiente e riversiamo in essa la farina setacciata.

Aggiungiamo il latte a filo e mescoliamo bene per non formare grumi.

Aggiungiamo tutti gli ingredienti ad eccezione del burro e mettiamo a riposare sotto un canovaccio per 20 minuti.

Passato il tempo inseriamo il burro.

Prendiamo la nostra crepiera, se non l’avete vi servirà una padella antiaderente, non troppo grande.

La posizioneremo sul fuoco e versiamo al suo interno una cucchiaiata di impasto.

L’impasto va versato al centro e poi, con movimenti circolari, posizionato in ogni parte della crepiera.

Quando la crêpe avrà i bordi esterni rialzati saremo pronti per girarla, con l’aiuto di una spatolina di plastica ed una volta cotta da ambo i lati potremo toglierla dal fuoco.

Quando la sfoglia è ancora calda versiamo un cucchiaio di nutella sulla nostra base e stendiamo bene, prendiamo un biscotto e lo frantumiamo tra le mani in un piatto o direttamente sulla nutella, spolverandolo sulla nutella della nostra crêpe.

A questo punto la chiudiamo a ventaglio e le diamo un ulteriore tocco romantico.

Prepariamo uno stampino per una scritta romantica, semplicemente con un cartoncino, scriviamo sopra il messaggio d’amore, intagliamo la scritta, la adagiamo sulla nostra crêpe e la spolveriamo di cacao; a questo punto togliamo il cartoncino ed ecco la nostra scritta.

Un ultimo ritocco con due cuori fatti di nutella, un velo di cacao sui bordi del piatto e la nostra preparazione d’amore è pronta.

http://mammaindivenire.myblog.it/2013/02/08/crepes-alla-nutella-e-mc-vitie-s/