

Crepes alla crema di nocciole

INGREDIENTI:

3 uova,
250 gr di farina,
500 ml di latte,
40 gr di burro fuso,
1 pizzico di sale,
vanillina,
crema alla nocciola,
burro per la padella,
zucchero a velo per decorare.

Sbattere per bene le uova con la farina, il burro, il latte, il pizzico di sale e la vanillina fino ad ottenere una pastella liscia e senza grumi. Lasciate riposare la pastella per 1h. Fate scaldare un padellino e imburrate leggermente, togliete l'eccesso di burro con della carta assorbente, con un mestolo distribuite un velo di pastella sulla padella rovente lasciate qualche istante e girate la crepes ancora qualche secondo sul fuoco e mettetela su un piatto, spalmate su metà uno strato di crema di nocciole piegate in quattro e spolverate di zucchero a velo.