

# La ricetta originale delle crepes francesi ripiene di nutella



di Rina Zamorra - 02/08/2015 12:51 | aggiornato 11/06/2019 14:12

Le crepes francesi sono gustose e semplici da preparare e con qualche piccolo accorgimento, come l'impasto lasciato a riposare in frigo, diventano squisite.



Le Crêpes sono talmente universali che tutti le hanno assaggiate almeno una volta. Il nome deriva dal latino *crispus* che significa letteralmente **arricciato**/ondulato e, in origine, erano considerate un simbolo di alleanza. In Francia durante il Medioevo, venivano regalate dai mezzadri ai loro padroni.

La preparazione è molto semplice. Per ottenere però un impasto della giusta densità, bisogna lasciarlo **riposare** almeno una notte in **frigorifero**. In questo modo, si assorbono i liquidi e si produce meno glutine. Il ridotto contenuto di glutine permette, infatti, alla crêpes di acquisire il giusto grado di morbidezza in cottura. Se si ha fretta, si può lasciare riposare l'impasto per meno tempo, all'incirca mezz'ora.



La ricetta originale delle crepes alla Nutella

Una volta preparate, si possono anche tenere in frigorifero per un giorno. L'unico rischio è che potrebbero assumere una consistenza un pò spugnosa.

Scopri tutti i piccoli accorgimenti per preparare le crepes farcite con la Nutella.

## Informazioni

### Difficoltà

Media

### Categoria

Crepes

### Cottura

20 minuti

### Dosi

4

### Metodo di cottura

In padella

### Preparazione

25 minuti

### Tempo totale

45 minuti

## Ingredienti

### Farina 00

250 gr

### Zucchero

40 gr

### Vanillina

1 bustina

### Latte

1/2 l

**Uova**

3

**Burro**

30 gr

**Nutella**

1 vasetto

**Zucchero a velo**

Q.b.

## Preparazione

- 1. Setaccia** la **farina** in una scodella e aggiungi il latte, la vanillina e lo zucchero. Mescola vigorosamente con una frusta o con un cucchiaino così da amalgamare il composto ed evitare la formazione di grumi.
- 2. Sbatti** le **uova** ed aggiungile al composto, continuando a mescolare. Metti il burro in un pentolino a fuoco basso e una volta sciolto versalo nel composto. **Mescola** sempre in modo da amalgamare il tutto. Lascia riposare in frigo per 30 minuti o per una notte intera.
- 3.** Prendi una **padella** antiaderente, preferibilmente in **ghisa** ed ungila con un panetto di burro. Mettila sul fornello e scaldala per qualche minuto.
- 4. Prendi** il **composto** con un **mestolo** e versalo al centro della padella. La quantità di composto da utilizzare dipende dalla grandezza della padella. Puoi regolarti verificando lo spessore delle crepes, che devono essere molto sottili. Ruota la padella fino a fare spandere l'impasto in maniera uniforme. Se hai l'attrezzo apposito per le crepes utilizzalo ruotandolo con il polso fino a quando il composto non acquista una forma tondeggiante.
- 5.** Lascia **cuocere** la **crepes** un paio di minuti da un lato e dall'altro. Una volta cotte disponile su un canovaccio. Evita di impilare subito le crepes una sopra l'altra perché con il calore tendono ad ammorbidirsi.
- 6.** Terminata la preparazione delle crepes, prendile una ad una, **spalma** da un lato una cucchiainata di **nutella** e poi arrotola formando un cannellone. Spolvera con un pò di zucchero a velo e servi.

### Vota la ricetta

 **SCOPRI GLI OUTFIT  
DELL'ESTATE**

