

RICETTE

# Crêpes Vegane con Nutella® Plant-Based

Facile

12 min



## INGREDIENTI

**PER 4 PERSONE**

180 g di farina integrale

450ml di bevanda a base di soia non zuccherata

30g di zucchero di canna

3g di lievito in polvere

1 pizzico (3g) di sale

15ml di olio (per ungere la padella)

1 cucchiaino di Nutella® Plant-Based per porzione



**Per questa deliziosa  
ricetta, la quantità  
perfetta di Nutella® è 15 g  
a porzione!**

## PROCEDIMENTO

**1**

Mescolate in una ciotola la farina, lo zucchero ed il lievito.

**2**

Aggiungete lentamente la bevanda a base di soia e mescolate con delicatezza. Lasciate riposare per 5 minuti.

**3**

Ungete con un po' d'olio una padella antiaderente di 26 cm di diametro e scaldatela a fuoco medio. Quando la padella sarà ben calda, versate un mestolo di pastella e stendere con l'aiuto di uno stendi crêpes.

**4**

Quando i bordi inizieranno a staccarsi facilmente, girate la crêpe e cuocete l'altro lato.

**5**

Togliete la crêpe dal fuoco ed aggiungete su un lato Nutella® Plant-Based. Chiudete a piacere.