

# Crepes con crema al Nesquik.

---

Difficoltà: Bassa  
Cottura: 30 min  
Preparazione: 30 min  
Costo: Basso

---

Le crepes con crema al Nesquik sono farcite con una crema a base di Nesquik e cioccolato fondente arricchita con una dadolata di frutta fresca. Un dolce da servire come sfizioso dessert oppure come merenda fresca e golosa.

---

## Ingredienti per 6 crepes da 20 cm di diametro

Latte 250 ml  
Burro 20 gr  
Sale 1 pizzico  
Zucchero semolato 30 gr  
Vaniglia 1 baccello (o una bustina di vanillina)  
Farina "00" 125 gr  
Uova 1 intero più 1 tuorlo

## Ingredienti per la crema al Nesquik

Latte 500 ml  
Farina "00" 100 gr  
Nesquik 160 gr  
Uova 4 tuorli  
Burro 80 gr  
Cioccolato fondente 120 gr

## Ingredienti per la farcitura alla frutta

Fragole 6  
Pere tipo Abate 1  
Kiwi 2

## Ingredienti per la decorazione

Nesquik Squeeze q.b.

---

## Partiamo dalla crema al Nesquik

Per realizzare le crepes con crema al Nesquik iniziamo dalla preparazione della crema che servirà per la farcitura: sbattiamo in una ciotola i tuorli e aggiungiamo Nesquik, mescoliamo per amalgamare gli ingredienti e ottenere un composto omogeneo poi aggiungiamo la farina setacciata e mescoliamo fino ad incorporarla completamente. Facciamo intiepidire il latte in un pentolino oppure al microonde, e poi aggiungiamolo al composto poco alla volta continuando a mescolare con la frusta fino a completo assorbimento. Prendiamo un pentolino, versiamo la crema appena ottenuta filtrandola con un colino a maglie strette per evitare la formazione di grumi, otterremo una crema liscia e densa, sciogliamo intanto il burro e il cioccolato fondente nel microonde o a bagnomaria poi versiamo il cioccolato fondente sciolto nella crema di Nesquik e uniamo anche il burro fuso, mescoliamo con una frusta e cuociamo la crema a fuoco basso fino a quando non risulterà densa. Spegniamo il fuoco e mettiamo da parte la crema.

## Facciamo le crepes

Ora occupiamoci della preparazione delle crepes: in una ciotola poniamo la farina setacciata e i semi del baccello di vaniglia. Uniamo lo zucchero e iniziamo a mescolare con una frusta versando il latte a filo. In una ciotolina a parte sbattiamo l'uovo intero più il tuorlo con una forchetta e uniamo un pizzico di sale ed aggiungiamole al composto di latte e farina, continuiamo a mescolare con la frusta fino ad ottenere un composto chiaro. Facciamo sciogliere in microonde il burro ed aggiungiamolo incorporandolo al composto.

Copriamo con la pellicola trasparente e facciamo riposare in frigorifero per circa 20 minuti. Scaldiamo una padella per crepes o in alternativa una padella antiaderente e versiamo al centro un mestolo di composto; roteiamo la padella per farlo spargere bene e lasciamo cuocere per circa un minuto a fuoco moderato. Quando sarà cotta, giriamo la crepe e facciamola cuocere ancora un minuto. Per mantenere le crepes in caldo, mentre le cuociamo, impiliamole una sopra l'altra.

## Prepariamo la farcitura alla frutta

Occupiamoci adesso di tagliare tutta la frutta per la farcitura a dadini piccoli e regolari (di circa 1 cm) e mettiamola da parte: tagliamo quindi le fragole, i kiwi e la pera.

Prendiamo una crepe, adagiamola su un piatto e spalmiamo un paio di cucchiainate di crema ricoprendola completamente, quindi aggiungiamo una cucchiainata di frutta a dadini che andremo a spargere su tutta la superficie.

## Rifiniamo

Una volta farcita, pieghiamo la crepe a metà e poi ancora a metà su se stessa in modo da ottenere un una sorta di ventaglio. Proseguiamo facendo le restanti crepes con crema al Nesquik. Per finire guarniamo le nostre deliziose crepes con il Nesquik Squeeze e divertiamoci a creare disegni e decori con lo sciroppo!