



© Ferrero, 2017

DORAYAKI (JAPANSE PANNENKOEKJES) MET NUTELLA®

Pancakes / Wafels / Pannenkoeken | Vegetarisch | Heel Het Jaar Door | Feesten

👤👤👤 | 50 minutes ⌚ | 🍳🍳🍳

Aantal: 12 stuks

Portie: 1 dorayaki

INGREDIËNTEN

- 260 gr. witte bloem
- 200 gr. suiker
- 5 gr. natriumbicarbonaat
- 6 grote eieren
- 3,25 el. koolzaadolie
- 180 gr. Nutella®

BEREIDING

Klop de eieren en de suiker.

Los het natriumbicarbonaat in wat water op en voeg het dan aan het eiermengsel toe.

Voeg de bloem langzaam aan het vochtige deeg toe en kneed tot het zacht is.

Rol balletjes van 2,5 cm diameter en duw ze plat.

Doe koolzaadolie op de grillplaat of frietketel en warm op tot 180 °C.

Laat ze aan elke zijde gedurende anderhalve minuut bakken.

Vul ze met 15 gr. Nutella®.

Je kunt ze opdienen met aardbeien.