



NECCI MET KASTANJEBLOEM EN NUTELLA®

Pancakes / Wafels / Pannenkoeken | Vegetarisch | HERFST | Feesten

👤👤👤 | 50 minutes 🕒 | 📖📖📖

Ong. 10 porties

1 portie: 3 stuks

INGREDIËNTEN

- 150 g kastanjabloem
- 200 ml melk
- 1 ei
- 1 theelepel olijfolie
- Fijngehakte hazelnoten naar wens
- 150 g Nutella®

WERKWIJZE

Meng het ei door de kastanjabloem, voeg geleidelijk aan de melk toe en daarna de olie, tot het deeg glad is. Laat gedurende 1 uur rusten in de koelkast.

Doe een opscheplepel deeg in een antikleefpan en bak de necci gedurende enkele minuten aan beide zijden (zoals flensjes).

Smeer, zodra ze zijn afgekoeld, ongeveer 20 g Nutella® op elk flensje (neccio) en snij in reepjes van ongeveer 4 cm breed. Rol de reepjes op. Leg 3 necci op een klein bordje en werk af met fijngehakte hazelnoten.

De diameter is ongeveer 2,5 cm, het gewicht ongeveer 20 g en de lengte van de neccio is 4,5 cm