



ZEPPOLE MET NUTELLA®

Gebak | Vegetarisch | Heel Het Jaar Door | Feesten

👩🍳👨🍳👩🍳 | 40 minutes 🕒 | 📖📖📖

Voor: 16-20 (ongeveer 6 personen)

Portie: 3 zepole

INGREDIËNTEN

- 240 ml bloem
- 36 g bakpoeder
- 250 g Nutella®
- Een snufje zout
- 27 g suiker
- 2 geklopte eieren
- 240 ml ricotta-kaas
- 4,5 g vanille
- 60 ml poedersuiker (voor de garnering)

BEREIDING

Doe alle droge ingrediënten in een middelgrote pan. Voeg dan de eieren, ricotta en vanille toe. Kook op een heel laag vuur tot een samenhangend mengsel. Haal van het vuur. Bak een grote soeplepel beslag in hete olie goudbruin of 3 tot 4 minuten.

Bestrooi met poedersuiker. Serveer met 14 g Nutella® als dipsaus.