



Crêpe brochettes met Nutella® en fruit

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

👤👤👤 | 40 minutes 🕒 | 📖📖📖

Ingrediënten voor 10 porties

2 brochettes per portie

INGREDIËNTEN

- 3 middelgrote eieren
- 250 g gewone bloem
- 30 g boter
- 500 ml volle melk
- Vers fruit, naar behoefte
- 150 g NUTELLA®

BEREIDING

U heeft twee kommen nodig om de crêpes te maken: giet de melk en de bloem in

één kom en meng in de andere kom de eieren met de boter. Meng vervolgens de inhoud van de twee kommen door elkaar.

Laat het beslag 15 minuten rusten bij kamertemperatuur.

Verwarm de bakplaat en vet deze in met behulp van in olie gedoopt keukenpapier. Giet er een beetje beslag op en vorm mini-crêpes met een doorsnee van ongeveer 26 cm. Bak ze aan beide zijden tot ze gelijkmatig goudbruin kleuren.

Vul elke crêpe met 15 g NUTELLA® en snijd ze in ringen van ongeveer 3 cm. Neem een spies en doe hierop de crêperingetjes, afgewisseld met stukjes vers fruit.