



© Ferrero, 2016

MINI-PANNENKOEKJES MET NUTELLA® EN VRUCHTEN

Pannenkoeken / Wafels | Vegetarisch | HEEL HET JAAR DOOR

👩🍳👩🍳👩🍳 | 40 minuten ⌚ | 🍳🍳🍳

Ingrediënten voor 20 mini-pannenkoekjes

2 pannenkoekjes per portie

INGREDIËNTEN

- 200 g gewone bloem
- ½ eetlepel zout
- 1 eetlepel suiker
- 2 middelgrote eieren
- 250 ml volle melk
- 3 eetlepels zaadolie
- 1 eetlepel gist
- 150 g NUTELLA®
- Munt, naar behoefte
- Verse vruchten, naar behoefte

BEREIDING

Scheid het ei en doe het eiwit in een aparte schaal. Klop de eidooier met de suiker. Klop het eiwit stijf met het zout en zet apart.

Meng de bloem en gist in een kom en voeg vervolgens de eidooier en suiker toe.

Meng in een andere schaal de melk met de olie en voeg dit vervolgens toe aan het bloemmengsel. Voeg als laatste het eiwit toe en meng voorzichtig.

Laat 15 minuten koelen in de koelkast.

Doe, wanneer het mengsel klaar is, een eetlepel beslag in een kleine anti-aanbakpan, maak schijfjes van ongeveer 6/7 cm en bak bij matige hitte. Draai het pannenkoekje na ongeveer één minuut om, zodat het aan beide kanten wordt gebakken.

Haal het pannenkoekje uit de pan wanneer het goudbruin kleurt.

Serveer twee elkaar overlappende pannenkoekjes, bestrijk elk pannenkoekje met ongeveer 7 g Nutella en versier met verse vruchten (aardbeien, rode bessen, perziken, mango enz.) en de munt.