



MINI-CRÊPES MET NUTELLA® EN VRUCHTEN

Pannenkoeken / Wafels | Vegetarisch | HEEL HET JAAR DOOR

👩🍳👩🍳👩🍳 | 30 minuten ⌚ | 🍳🍳🍳

Ingrediënten voor 10 porties

1 mini-crêpe per portie

INGREDIËNTEN:

- 3 eieren
- 250 g gewone bloem
- 30 g boter
- 500 ml volle melk
- 150 g NUTELLA®
- Verse vruchten, naar behoefte
- Poedersuiker, naar behoefte

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.

Serveer de mini-crêpes gevuld met NUTELLA® (15 g) en verse vruchten naar uw voorkeur (mango, banaan, aardbeien enz.)