



© Ferrero, 2017

DORAYAKI (JAPANSE PANNENKOEK) MET NUTELLA®

Pannenkoeken / Wafels | Vegetarisch | HEEL HET JAAR DOOR | FEEST

👩🍳👩🍳👩🍳 | 50 minuten 🕒 | 🍳🍳🍳

Hoeveelheden: 12

Porties: 1 dorayaki

INGREDIËNTEN

- 260 gr. witte bloem
- 200 gr. suiker
- 5 gr. bakpoeder
- 6 grote eieren
- 3 ⅓ el. canola-olie
- 180 gr. Nutella®

BEREIDING

Meng de bloem, water en bakpoeder samen. Kneed het deeg om de eieren en

suiker glad te maken. Los het bakpoeder op in water en meng het door het eiermengsel.

Voeg langzaam bloem toe aan het natte mengsel. Verwarm de roosterbak of frituurpan tot 180°C. Maak 12 – 8 cm gebakjes. Kook iedere kant 1-½ minuten lang. Vul met 15 gr. Nutella®. Garneer eventueel met aardbeien.