



NECCI MET KASTANJEMEEL EN NUTELLA®

Pannenkoeken / Wafels | Vegetarisch | FEEST | HERFST

👤👤👤 | 50 minuten 🕒 | 🍳🍳🍳

Portie: ongeveer 10 porties

Portie: 3 stuks

INGREDIËNTEN

- 150 g kastanjemeel
- 0,2 l melk
- 1 ei
- 1 theelepel olijfolie
- Gehakte hazelnoten naar smaak
- 150 g Nutella®

BEREIDING

Methode

Meng het kastanjemeel met het ei, voeg geleidelijk de melk en dan de olie toe om een glad beslag te maken. Laat het 1 uur in de koelkast staan.

Verdeel gelijkmatig een lepel beslag in een pan met antiaanbaklaag en kook de necci een paar minuten aan beide kanten (hetzelfde als bij crêpes).

Als ze eenmaal afgekoeld zijn, smeer dan ongeveer 20 g Nutella® op elke crêpe (neccio) en vervolgens in repen van ongeveer 4 cm. Rol de stroken op. Serveer 3 necci op een klein bord en versier met gehakte hazelnoten.

De diameter is ongeveer gelijk aan 2,5 cm bij een gewicht van ongeveer 20 g en de lengte van de neccio is gelijk aan 4,5 cm