



GEFRITUURDE PANNEKOEKEN MET NUTELLA®

Pannenkoeken / Wafels | Vegetarisch | HEEL HET JAAR DOOR



Voor: 12 personen

1 portie: 1 pannekoek

INGREDIËNTEN

- 12 pannekoeken
- 12 – 60 ml frozen yoghurt
- 250 g Nutella®
- Pannenkoeken: (eventueel kant-en-klare pannekoeken)
- 113 g patentbloem
- 56 g suiker
- 3,5 g zout
- 140 g ei
- 28 g gesmolten boter
- 220 g melk

BEREIDING:

Methode

Klop de eieren en de melk voor de pannenkoeken. Zeef suiker, zout en bloem. Voeg aan de eieren met melk toe en klop. Voeg de boter toe en meng goed.

Giet wat olie in een niet te hete pan en bedek de bodem van de pan met een dun laagje pannenkoekenbeslag. Bak de pannenkoek aan beide kanten goudbruin. Haal de pannenkoek uit de pan. Maak op dezelfde manier alle pannenkoeken. Laat afkoelen. Snijd de pannenkoekjes in reepjes en bak ze krokant in hete olie. Laat afkoelen. Schep 60 ml frozen yoghurt op een bord en leg de pannenkoekreepjes er omheen.

Bedruip met 21 g Nutella®.