



ZEPPOLE MET NUTELLA®

Gebak | Vegetarisch | HEEL HET JAAR DOOR | FEEST

👩👨👦 | 40 minuten ⌚ | 🍪🍪🍪

Voor: 16-20 (ongeveer 6 personen)

1 portie: 3 zeppole

INGREDIËNTEN

- 240 ml bloem
- 36 g bakpoeder
- 250 g Nutella®
- Een snufje zout
- 27 g suiker
- 2 geklopte eieren
- 240 ml ricotta-kaas
- 4,5 g vanille
- 60 ml poedersuiker (voor de garnering)

BEREIDING

Methode:

Doe alle droge ingrediënten in een middelgrote pan. Voeg dan de eieren, ricotta en vanille toe. Kook op een zeer laag vuur tot een samenhangend mengsel. Haal van het vuur. Bak een grote eetlepel beslag in hete olie goudbruin of 3 tot 4 minuten.

Bestrooi met poedersuiker. Serveer met 14 g Nutella® als dipsaus.