



Hoofdgerechten

Nutella pannenkoeken

Voor 2 personen.

Ingrediënten

150 gram halfvolle melk
3 eetlepels Nutella
2 eetlepels boter (fondu)
2 theelepels kandisuiker
100 gram bloem
2 eetlepels cacao poeder
1/2 eetlepel bakpoeder
1/2 eetlepel zout
1 ei

Bereidingswijze

Verwarm de melk in een steelpannetje en voeg de Nutella toe. Roer tot een glad mengsel. Laat even afkoelen en meng er dan de boter, het opgeklopte ei en de suiker door.

Doe de bloem, het cacao poeder en het bakpoeder in een kom en meng met het zout. Voeg beetje bij beetje het melkmengsel erbij toe terwijl je het beslag tot een mooi geheel roert. Goed verder mengen tot alle klontertjes weg zijn.

Doe een beetje boter of olie in een pan. Giet wat beslag in de pan tot een diameter van ongeveer 12 à 15 cm. Zo kan je ze dadelijk makkelijk omdraaien. Lukt het nog niet, maak ze dan nog wat kleiner.

Als er luchtbelletjes verschijnen aan de bovenzijde, mag je de pannenkoek omdraaien. Laat nog een minuutje bakken en houd warm tot alle pannenkoeken klaar zijn.

