

BROCHETTES VAN PANNENKOEK MET NUTELLA® EN FRUIT



INGREDIËNTEN: voor 4 porties 2 spiesjes per portie



- ✓ 2 eieren
- ✓ 125 g bloem
- ✓ 15 g boter
- ✓ 220 ml volle melk

Ter versiering

- ✓ Vers fruit
- ✓ 60 g Nutella®



STAP 1

Neem twee kommen: doe in kom één melk en bloem en in kom twee de eieren en de gesmolten boter. Meng vervolgens de inhoud van de twee kommen.

Laat het deeg gedurende 15 minuten rusten op kamertemperatuur.



STAP 2

Verwarm een pannenkoekenpan en strijk ze in met een beetje olie met behulp van een prop keukenpapier. Giet wat deeg in de pan en verspreid het goed om een pannenkoek van ongeveer 26 cm diameter te verkrijgen. Bak aan twee kanten tot hij mooi goudgeel is.

Vul elke pannenkoek met 15 g Nutella®. Rol de pannenkoeken op en snijd ze in rondjes van ongeveer 3 cm.

Maak de brochettes door de rondjes pannenkoek af te wisselen met stukken fruit.