

GOUDGELE FLAPJES MET NUTELLA®



INGREDIËNTEN: voor 12 flapjes
3 flapjes per portie



- ✔ 200 g bloem
- ✔ 28 ml olijfolie
- ✔ 4 g zout
- ✔ 90 ml water
- ✔ 5 g biergist
- ✔ 60 g Nutella®



STAP 1

Vul de vakjes van een siliconen ijsblokjesvorm met ongeveer 5 g Nutella® en zet minstens 2 uur in de diepvriezer.



STAP 2

Giet de bloem in een kom en voeg alle andere ingrediënten toe. Meng krachtig tot een glad en homogeen deeg. Laat het deeg 1 uur rusten in de koelkast.



STAP 3

Rol het deeg uit met een deegrol tot ongeveer 3 mm dik. Steek er met een dresseerring van 10-12 cm diameter rondjes uit. Bevochtig de helft van elk deegschijfje met water en leg er een blokje Nutella® op.



STAP 4

Sluit de flapjes door ze in twee te plooien tot een halve maan. Laat ongeveer 1 uur rusten in de koelkast. Verwarm de olie in de pan en bak de flapjes gedurende 15 seconden. Leg ze vervolgens op keukenpapier. Serveer 3 warme flapjes per bord, bestrooid met poedersuiker.