



Kerstcrêpes met Nutella®



We gaan een heerlijke kerst tegemoet!

Franse traditie, rechtstreeks op je bord. Met crêpes en Nutella gaat je feestelijke ontbijt gegarandeerd lukken. Een klein, verrukkelijk laagje hazelnootcrème op een hete, smakelijke crêpe. Een paar keer vouwen en je bezorgt je gasten een adembenemende smaakervaring.

Ingrediënten

- 125 g patentbloem
- 375 g volle melk
- 3 eieren
- 45 g gesmolten boter
- 20 g kristalsuiker
- een snufje zout
- 1 vanillestokje
- plantaardige olie
- 60g Nutella®





Step 1

- Zeef de patentbloem.
- Snijd het vanillestokje in de lengte door met een mes en schraap de zaadjes eruit met een theelepel.
- Meng in een andere kom de eieren, de melk, de suiker, het zout en de vanillezaadjes met een keukenmachine tot een glad mengsel.
- Voeg de patentbloem en de gesmolten boter toe en meng opnieuw.
- Dek de kom af met een plasticfolie en zet deze ongeveer 20 minuten in de koelkast.



Step 2

- Verhit in een pan met antiaanbaklaag een scheutje plantaardige olie, giet een beetje van het beslag erin om een dunne crêpe te maken.
- Bak ze aan beide zijden bruin en zet aan de kant.
- Vergeet niet om voor iedere nieuwe crêpe de pan schoon te vegen en er een beetje olie in te gieten zodat de crêpes niet vastplakken.
- Vul elke crêpe met 15 g Nutella® en vouw deze dubbel.



Step 3

- Vouw ten slotte de punt van de crêpe zodat dit een klein kerstboompje wordt.

