



Poffertjes met Nutella®



Zin in koekjes? Daar gaan we!

Ben je in een creative bui, maar wil je het jezelf niet te moeilijk maken?

Probeer dit heerlijke en eenvoudige recept waarbij je leuke venstertjes creëert in je koekjes, met Nutella® op de achtergrond.

Lekker bij een kop thee of een glas melk; deze overheerlijke koekjes zijn perfect voor elk moment!

Ingrediënten

- 250 gram gewone bloem
- 40g suiker
- 350 ml volle melk
- snuifje zout
- 10g droge gist
- 1 ei
- boter
- poedersuiker voor het opdienen
- 75g Nutella





Stap 1

- Zeef de bloem met de droge gist in een grote kom.
- Voeg in een andere kom de melk en het ei samen en mix door elkaar voordat je de bloem toevoegt.



Stap 2

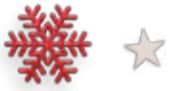
- Klop goed door gedurende 3-5 minuten, totdat het beslag licht en luchtig is.
- Dek af met plasticfolie en laat het beslag gedurende 30 minuten rusten bij kamertemperatuur.



Stap 3

- Giet het beslag in een ongebruikte, schone sausfles.
- Bestrijk de pan met boter en verhit de pan op lage tot matige temperatuur. Knijp het beslag in kleine hoeveelheden in de pan.





Stap 4

- Als er belletjes in het beslag verschijnen, draai je elk poffertje voorzichtig om.
- Bak deze zijde gedurende 2-3 minuten en laat de poffertjes op een bord glijden.



Stap 5

- Besmeer één poffertje met 4g Nutella® en plaats er een ander poffertje bovenop.
- Herhaal met de rest van de poffertje. Versier met poedersuiker en dien op!

