

RECEPT

# Kerst pancakes met Nutella®

Gemiddeld

1 h 0 min



## INGREDIËNTEN

**Voor 4 porties**

200 g verse volle melk

85 g kristalsuiker

150 g patentbloem

4 eieren

Een snuifje zout

1 theelepel bakpoeder

Plantaardige olie

60 g Nutella®

Krenten om te versieren



**Bij dit heerlijke recept is  
15 g Nutella® per persoon  
genoeg om van de smaak  
te genieten!**

## BEREIDING



1

Zeef de bloem met het bakpoeder en het zout.

Meng in een andere kom de eieren, de melk en de suiker.



2

Voeg de gezeefde bloem toe aan het eimengsel voor een gelijkmatig beslag.



3

Verhit in een pan met antiaanbaklaag een scheutje plantaardige olie en giet het deeg er in meerdere keren in. Gebruik hierbij koekjesvormen van verschillende doorsneden (van groot naar klein), zodat de pannenkoeken verschillende groottes krijgen.

Vergeet niet om de koekjesvormen grondig in te vetten voor ze te gebruiken.

**4**

Besmeer elke pannenkoek met Nutella<sup>®</sup> en stapel ze op elkaar (begin met de grootste en eindig met de kleinste) om 4 kleine kerstboompjes te vormen. Elke boom bevat in totaal 15 g Nutella<sup>®</sup>.

Versier elke laag met een paar krenten.