

RECEPT

Yoghurt- en bessenpannenkoeken met Nutella® hazelnootpasta

Moeilijk

10 min



INGREDIËNTEN

VOOR 8 PORTIES

- 130 g bloem
- 2 el kristalsuiker
- 1 tl bakpoeder
- 1/4 tl baksoda
- 1/4 tl zout
- 125 ml melk
- 125 g naturel magere yoghurt
- 1 ei, licht geklopt
- 3 el gesmolten boter, verdeeld
- 200 g verse blauwe bessen, verdeeld
- 120 g Nutella® hazelnootpasta



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

BEREIDING

- 1 Klop in een kom de bloem, kristalsuiker, bakpoeder, natriumcarbonaat en zout samen.
- 2 Klop in een aparte kom of vloeibare maatbeker de melk met yoghurt, ei en 2 eetlepels gesmolten boter. Giet dit over de droge ingrediënten. Mix dit met een garde door elkaar. Voeg 200 gram blauwe bessen toe.
- 3 Verwarm de koekenpan op een middelmatig vuur. Borstel de koekenpan in met een gedeelte van de overgebleven boter. Giet een achtste deel van het beslag in de pan. Bak tot er luchtballen boven komen, na ongeveer 2 minuten. Draai de pannenkoek om en bak tot ze goudbruin zijn. Zet de pannenkoek weg en houd hem warm. Herhaal dit met de resterende boter en het beslag.
- 4 Verdeel de Nutella® hazelnootpasta gelijkmatig over de pannenkoeken. Serveer met de resterende verse blauwe bessen.

Deel het recept met de hashtag #nutellarecept

Zo fruitig en zo onweerstaanbaar! Probeer ons heerlijke en verse recept voor **yoghurt- en bessenpannenkoeken met Nutella®!**