

RECEPT

Nutella[®] banaanpannenkoeken

Gemiddeld

25 min



INGREDIËNTEN

VOOR 6 PORTIES

- 130 g volkorenmeel
- 65 g snelkokende havermout
- 65 g bloem
- 1 1/2 tl (7 ml) bakpoeder
- 2 eieren
- 250 ml karnemelk
- 250 ml magere melk (2% of minder melkvet)
- 2 el (30 ml) bruine suiker
- 1 tl (5 ml) puur vanille-extract
- 80 ml Nutella[®]
- 2 bananen, gesneden



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

BEREIDING

- 1** Klop in een grote kom het volkorenmeel, de havermout, de bloem en het bakpoeder bij elkaar. Klop in een kleinere kom de eieren, karnemelk, melk, bruine suiker en vanille bij elkaar tot de suiker is opgelost.
- 2** Giet het eimengsel in het bloemmengsel en klop dit om het geheel te mengen.
- 3** Verwarm een bakplaat met antiaanbaklaag of een koekenpan met kookspray op middelmatig vuur. Lepel kleine hoeveelheden beslag (ca. 2 à 3 eetlepels) in de pan en bak tot er kleine belletjes aan de rand van de pannenkoek verschijnen en het oppervlak enigszins droog lijkt. Keer de pannenkoek om en bak de andere kant lichtbruin.
- 4** Besmeer elke pannenkoek met een beetje Nutella®. Leg op elke pannenkoek een paar plakjes banaan en stapel er dan drie of vier op elkaar. Serveer met een glas melk of 100% vruchtensap.

**Deel het recept met de hashtag
#nutellarecept**

Probeer ons recept voor heerlijke **Nutella® banaanpannenkoeken** en geniet nog meer van je ochtend!