

RECEPT

Dikke pannenkoeken met appel en Nutella

®

Makkelijk

30 min



INGREDIËNTEN

1 en een kwart kop bloem

4 eieren

1 kop melk

1/2 kopje water

snuifje zout

4 appels

Nutella® (15 gr. per 1 portie)



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

BEREIDING

- 1** | Scheid de eierdooiers van de eiwitten, meng met de melk en het water, voeg dan de bloem toe en meng krachtig. Klop de eiwitten stijf met een snuifje zout. Voeg de eiwitten in porties toe aan de eierdooiers gemengd met de melk en meng voorzichtig.
- 2** | Bak de flensjes aan beide kanten goudbruin.
- 3** | Spoel de ongeschilde appels af en snijd ze in plakjes, verwijder de pitjes. Leg de appelschijfjes in een koekenpan met de hete boter en bak ze 5 tot 7 minuten op middelhoog vuur. Als de appels bruin beginnen te worden, haal je ze eruit en leg je ze in de pannenkoeken.
- 4** | Vouw de met appel gevulde crêpe aan beide kanten om en versier de bovenkant met Nutella® met behulp van een spuitzak.

Vergeet ze niet te delen!

Post een foto van jouw creatie met de hashtags #worldnutelladay en #nutellarecept
En geniet van dit heerlijke Nutella®-recept met jouw vrienden en familie.