

RECEPT

Pannenkoeken met frambozen en mascarpone

Makkelijk

25 min



INGRÉDIENTS

INGREDIËNTEN

1 kopje tarwebloem

2 eieren

1 kop melk

1 kop bruisend water

snuifje zout

Frambozen (zoveel als je wilt)

Mascarpone (1 eetlepel per pannenkoek)

Nutella® (15 gr. per portie)



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

BEREIDING

- 1** | Giet de bloem in een grote kom, voeg de melk, het bruiswater, de eieren en een snuifje zout toe. Mix gedurende een minuut tot de ingrediënten gemengd zijn.
- 2** | Bak de pannenkoeken aan beide kanten in een koekenpan met anti-aanbaklaag.
- 3** | Smeer de mascarpone op elke pannenkoek. Rol uit als kroketten, d.w.z. eerst twee tegenover elkaar liggende randen, rol dan de rechthoek op. Versier de bovenkant van de pannenkoeken met Nutella[®] aan de hand van een spuitzak. Garneer met frambozen.

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.