

RECEPT

Nutella[®] cakepops

Moeilijk

10 Portions

30 min



INGREDIËNTEN

VOOR 8-10 PORTIES

Voor de cakepops

150 g suiker

3 eieren

150 g boter

150 g bloem

1 theelepel bakpoeder

Voor de decoratie15 g Nutella[®] per cakepop

Gekleurde hagelslag naar smaak



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

BEREIDING

**1**

Klop de eieren samen met de suiker en de zacht gemaakte boter. Voeg vervolgens de bloem toe, gemengd met het bakpoeder.

**2**

Doe het deeg in de cakepopvorm met behulp van een lepel en bak dit ongeveer 8-10 minuten. Als alternatief kun je ook een mini-muffinvormpje gebruiken.



3

Laat de cakepops afkoelen en steek dan een prikker in elke cakepop. Dompel de cakepop in een kom Nutella® en bedek het oppervlak. Bedek de cakepops tot slot met gekleurde hagelslag.

Kan worden geserveerd aan cakefans van elke leeftijd. Deel het recept met de hashtag #nutellarecept

Ons **recept voor Nutella® cakepops** is niet alleen leuk, maar ook nog eens superkleurrijk en dus perfect voor verjaardagsfeestjes. De cakepops hebben ook een onweerstaanbare vorm die doet denken aan verrukkelijke lolly's. Proef ze met de hele familie als ze vers gemaakt zijn.