

RECEPT

Goudgele flapjes met Nutella®

Gemiddeld

4 Portions

1 h 0 min



INGREDIËNTEN

VOOR 12 FLAPJES /

VOOR 4 PORTIES

200 g bloem

28 ml olijfolie

4 g zout

90 ml water

5 g biergist

60 g Nutella® (15 g/portie)



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

BEREIDINGSWIJZE



1

Vul de vakjes van een siliconen ijsblokjesvorm met ongeveer 5g Nutella® en zet minstens 2 uur in de diepvriezer.



2

Giet de bloem in een kom en voeg alle andere ingrediënten toe. Kneed krachtig tot een glad en homogeen deeg. Laat het deeg 1 uur rusten in de koelkast.



3

Rol het deeg uit met een deegrol tot ongeveer 3 mm dik. Steek er met een dresseerring van 10-12 cm diameter rondjes uit. Bevochtig de helft van elk deegschijfje met water en leg er een blokje Nutella® op.



4

Sluit de flapjes door ze in twee te plooien tot een halve maan. Laat ongeveer 1 uur rusten in de koelkast. Verwarm de olie in de pan en bak de flapjes gedurende 15 seconden. Leg ze vervolgens op keukenpapier. Serveer 3 warme flapjes per bord, bestrooid met poedersuiker.

Lekker om te delen. Deel dit recept met de hashtag #nutellarecept

Dit recept voor goudgele flapjes met Nutella® is super lekker en gemakkelijk. Het is de perfecte snack om te delen met vrienden en familie. Zo maak je iedereen blij in een mum van tijd!