

RECIPE

Pannenkoekloempia's

Makkelijk

40 min

#pancakeparty



INGREDIËNTEN

VOOR 4 PANNENKOEKLOEMPIA'S

3 eieren

250 g bloem

15 g Boter

220 ml volle melk

Nutella®

Vers fruit (mango, blauwe bessen, aardbeien,
bramen)

Om dit heerlijke recept te
bereiden, volstaat 15 g
Nutella® per persoon om
van te genieten!

BEREIDING

- 1** | Neem twee kommen: doe in de eerste kom de melk en bloem en in de tweede kom de eieren en gesmolten boter. Meng vervolgens de inhoud van de twee kommen.
Laat het deeg 15 minuten rusten op kamertemperatuur.
- 2** | Verwarm een koekenpan en strijk deze met een propje keukenpapier in met een beetje olie. Giet wat deeg in de pan en verspreid het goed tot een pannenkoek van ongeveer 26 cm. Bak aan beide kanten tot hij mooi goudgeel is.

Stamp het fruit fijn met een vijzel of hak het in een keukenmachine.
- 3** | Vouw het hoekje onderaan de pannenkoek om en beleg met 1 eetlepel fijngestampt fruit. Vouw het rechter- en linkerhoekje ook om en rol de pannenkoek op tot een loempia. Bakje met Nutella[®] ernaast om de pannenkoekloempia's in te dippen en smullen maar!