

RECEPT

Mini-pannenkoeken met Nutella[®] en fruit

Makkelijk

4 Porties

55 min



INGREDIËNTEN

VOOR 4 PORTIES

100 g bloem

10 g suiker

1 ei

125 ml melk

15 ml zonnebloemolie

2 g bakpoeder

60 g Nutella[®] (15 g/portie)

zout naar smaak

Voor de decoratie

Vers fruit en munt



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

BEREIDING

**1**

Scheid de dooier van het eiwit en doe het eiwit in een kom. Meng in een andere kom de dooier met de suiker. Klop het eiwit op met een snufje zout tot het stijf is.

**2**

Zeef de bloem met het bakpoeder in een kom en meng dit vervolgens door het mengsel van suiker en eierdooier. Meng in een andere kom de melk met de zonnebloemolie en roer dit mengsel door het deeg. Roer als laatste het eiwit voorzichtig door het deeg en laat dit 15 minuten rusten in de koelkast.



3 | Giet een eetlepel van het deeg in een hete anti-aanbakpan en bak dit op middelmatig vuur om een schijf met een diameter van ongeveer 6-7 cm te vormen. Keer de pannenkoek na ongeveer een minuut om en bak ook de andere kant. Zodra de pannenkoek goudbruin van kleur is, kun je hem uit de pan halen. Herhaal dit tot het deeg op is. Serveer 2 warme pannenkoeken op elkaar gestapeld met ongeveer 7 g Nutella® per pannenkoek en versier ze met vers fruit, zoals aardbeien, bosbessen en perziken. Gebruik een takje munt als garnering.

Traditioneel maar toch vernieuwend ... en zoet! Deel het recept met de hashtag #nutellarecept

Dit traditionele Noord-Amerikaanse dessert is ook wel bekend onder de naam 'jotcakes' of 'griddlecakes'. De **mini-pannenkoeken** zijn nu ook vaak onderdeel van avontuurlijke brunches of een ontbijt in Italië met **Nutella® en fruit**. Probeer dit heerlijke recept nu.