

RECEPT

# Kerstpannenkoeken met Nutella®

Moeilijk

50 min



## INGREDIËNTEN

### Voor 4 porties

125 g patentbloem

375 g volle melk

3 eieren

45 g gesmolten boter

20 g kristalsuiker

een snuifje zout

1 vanillestokje

plantaardige olie

60g Nutella®



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

## BEREIDING



1

Zeef de patentbloem.

Snijd het vanillestokje in de lengte door met een mes en schraap de zaadjes eruit met een theelepel.

Meng in een andere kom de eieren, de melk, de suiker, het zout en de vanillezaadjes met een keukenmachine tot een glad mengsel.

Voeg de patentbloem en de gesmolten boter toe en meng opnieuw.

Dek de kom af met een plasticfolie en zet deze ongeveer 20 minuten in de koelkast.

2

Verhit in een pan met antiaanbaklaag een scheutje plantaardige olie, giet een beetje van het beslag erin om een dunne crêpe te maken.

Bak ze aan beide zijden bruin en zet aan de kant.

Vergeet niet om voor iedere nieuwe crêpe de pan schoon te vegen en er een beetje olie in te gieten zodat de crêpes niet vastplakken.

Vul elke crêpe met 15 g Nutella® en vouw deze dubbel.



**3**

Vouw ten slotte de punt van de crêpe zodat dit een klein kerstboompje wordt.