

RECEPT

Nutella® Wentelteefjes

Makkelijk

20 min



INGREDIËNTEN

Voor 4 personen**Keukengerei**

Klopper

Mengkom

Ingrediënten

4 sneetjes brood

1 ei

200 ml melk

snufje kaneel

1 zakje vanillesuiker (10g)

40g boter of margarine

60g Nutella® om te besprenkelen (15g per persoon)

2 bananen, geschild en in schijfjes gesneden (per wentelteefje)



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

BEREIDING

- 1 Klop het ei los met de melk in een diep bord. Voeg een snufje kaneel toe en de vanillesuiker. Klop nog een keer goed door met een vork of garde.
- 2 Leg er een sneetje brood ca. 20 seconden in, draai hem daarna om en doop ook de andere zijde in het eiermengsel.
- 3 Verhit ondertussen de boter of margarine in een pan en leg het sneetje brood erin. Bak aan de onderkant goudbruin, draai om en bak ook de andere kant bruin.
- 4 Bestrooi de wentelteefjes voor het opdienen met een beetje Nutella® en plakjes banaan (halve banaan per wentelteefje).

Serveer ongeveer 1 wentelteefje per persoon.

Tip: gebruik liever geen vers brood, dit scheurt makkelijk en is bovendien zonde.

het is klaar om geproefd te worden!