

RECEPT

Nutella[®] Poffertjes

Gemiddeld

1 h 30 min



INGREDIËNTEN

voor 6 personen (70-80 Poffertjes)

Keukengerei

Kookgarde

Spatel

Mengkom

Poffertjespan

Satéprikker

Ingrediënten

1,5 eetlepel bakpoeder

300 ml warme melk

250 gram boekweitmeel

1 eetlepel suiker

1/2 theelepel zout

2 eieren

25g boter (voor het invetten van de pan)

90 gram Nutella[®]

150 g seizoensfruit (frambozen en bosbessen)



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

BEREIDING

1

Voeg bloem, bakpoeder, suiker en zout in een kom, roer om te mengen.

2

Voeg in een aparte kom de melk met de eieren toe en meng met een garde.

3

Giet het melkmengsel bij de bloem en meng goed. Roer tot net gecombineerd, maar overwerk het deeg niet.

4

Bereid een poffertjespan voor door de divots in te vetten met ruim boter en te verwarmen tot zeer heet (maar niet rokend).

5

Vul elk kuiltje voor ongeveer 2/3 met beslag en bak het 1-2 minuten voordat u het met een satéprikker omdraait.

6

Laat de poffertjes aan de tweede kant nog 1-2 minuten bakken voordat u ze op een serverbord legt.

7

Server ongeveer 15-20 poffertjes per persoon en voeg 15g Nutella® en beetje seizoensfruit toe.

Het is klaar!

Nu hoef je er alleen nog maar van te genieten!