

RECEPT

Pannenkoeken met yoghurt en aardbeien

Makkelijk

20 min



INGREDIËNTEN

**VOOR 5 PERSONEN - (VOOR 15
PANNENKOEKJES, AANBEVOLEN
HOEEVEELHEID PER PERSOON: 3
STUKS)**

Benodigheden

Anti-aanbakpan

Ingrediënten

200g tarwebloem

2 eieren

250g halfvolle yoghurt

3g baksoda

3g bakpoeder

14g fijne poedersuiker

1 ml vanille-extract

Voor het afmaken en versieren

Aardbeien naar smaak

75g Nutella® (15 g per portie)

Om de pan in te vetten

Ongeveer 40 gram boter (2 klontjes)



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

BEREIDINGSWIJZE

- 1** | Maak eerst het beslag; neem de tarwebloem, baksoda, bakpoeder en poedersuiker en doe dit in een grote kom. Klop de eieren met een handklopper en voeg deze in de grote kom toe. Voeg vervolgens geleidelijk de yoghurt toe en blijf rustig kloppen met de klopper.
- 2** | Verwarm een grote anti-aanbakpan op het vuur, vet de bodem in met een beetje boter en zet het vuur middelhoog. Gebruik per pannenkoek twee lepels beslag om met ruimte tussen elkaar in de pan te gieten. Spreid het beslag niet uit. Tijdens het koken worden de pannenkoekjes iets groter.
- 3** | Na enkele minuten verschijnen in de pannenkoeken de eerste belletjes, dat is het juiste moment om ze om te draaien. Bak vervolgens de andere kant totdat ze goed goudbruin zijn. Leg de gebakken pannenkoekjes in een kom en ga door totdat het beslag op is.
- 4** | Snijd alvast de aardbeien in ronde partjes. Nu hoef je alleen nog maar je pannenkoekjes samen te stellen. Leg drie pannenkoekjes op elkaar, decoreer met 15g Nutella® en leg daar bovenop de aardbeien.
Ideaal om samen van te smullen!

Vergeet niet te delen!

Post een foto van je creatie met de hashtags #wereldnutelladag en #nutellarecept En geniet van dit lekkere Nutella® recept met je geliefden.