

RECEPT

Mini pannenkoekjestoren met aardbei

Makkelijk

20 min



INGREDIËNTEN

VOOR 5 PERSONEN - (VOOR 60 MINI
PANNENKOEKJES - AANBEVOLEN
HOEEVEELHEID PER PERSOON: 3
STUKS)

Benodigdheden

Anti-aanbakpan

Tandenstokers

Ingrediënten

25 g zacht gesmolten boter

2 eieren

6g bakpoeder voor zoete gerechten

125 g tarwebloem

200 ml halfvolle melk

15g suiker

Voor het afmaken en versieren

Nutella® 300 g (15 g per portie)

Aardbeien naar smaak



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

BEREIDINGSWIJZE

- 1** | Maak eerst het beslag; scheid de eierdooiers van het eiwit en doe ze in twee verschillende kommen. Klop de eierdooiers met een handklopper en voeg de zachte gesmolten boter toe. Voeg vervolgens geleidelijk de melk toe en blijf kloppen met de klopper.
- 2** | Meng in een aparte kom de bloem met het bakpoeder en zeef alles in het mengsel van eierdooiers. Roer met de klopper om het mengsel van de bloem samen te brengen. Klop in een aparte kom het eiwit met de suiker tot het stijf is.
- 3** | Als dit wit en schuimig is, voeg het dan voorzichtig toe aan het mengsel van de eierdooiers, met opwaartse klopbewegingen om het niet te laten zakken. Verwarm een grote anti-aanbakpan op het vuur, vet de bodem in met een beetje boter. Gebruik een lepel om kleine hoopjes beslag met ruimte tussen elkaar in de pan te gieten. Spreid het beslag niet uit. Tijdens het koken worden de pannenkoekjes iets groter en krijg je schijfjes van ongeveer 4 cm groot.
- 4** | 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. Snijd alvast de aardbeien in ronde partjes.
- 5** | Nu hoef je alleen nog maar je pannenkoekjes samen te stellen. Doe Nutella[®] in een spuitzak met een gladde spuitmond. Neem een van de schijfjes, spuit ongeveer 2,5g Nutella[®] uit en leg er nog een pannenkoekje bovenop. Leg dan een partje aardbei op de pannenkoekjes, spuit nog een keer 2,5g Nutella[®] op dat pannenkoekje en leg er weer een ander schijfje bovenop. Garneer 5g Nutella[®] op het bovenste pannenkoekje als decoratie.
Houd het pannenkoekentorentje bijeen met een tandenstoker.
Uitdelen en genieten geblazen!

Tip

Voeg wat gehakte hazelnoten toe en decoreer de pannenkoekjes met geraspte kokos voor nog meer lekkers!

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.