

OPSKRIFT

# Boghvedepandekage med Nutella® & hasselnødde crunch

Nem

30 min.



## INGREDIENSER

### TIL 4 PORTIONER

2 dl boghvedemel

4 dl mælk

0,5 tsk salt

2 æg

Ristede hasselnødde crunch

60 g Nutella®



For at forberede denne  
lækre opskrift er 15g  
Nutella per person nok til  
at nyde!

## Klargøring

- 1 Pisk mel og mælk sammen til en glat dej.
- 2 Tilsæt æg og salt, og pisk derefter lidt mere.
- 3 Hak og rist hasselnødderne på en pande.
- 4 Tilsæt et par finthakkede nødder til dejen eller drys over dem, før du vender pandekagerne for at få noget crunch.
- 5 Bag over medium varme, indtil pandekagerne er gyldenbrune og sprøde.
- 6 Når pandekagerne er afkølet, smøres 15 g Nutella® på hver pandekage og rulles op i en perfekt picnicrulle.