



# NUTELLA PANNENKOEKEN

#FoodieFriday

## Benodigdheden (10 pannenkoeken)



- 10tl Nutella
- 125g bloem
- 3 eieren
- 150ml volle melk
- 1tl bakpoeder
- Snuif zout
- 1tl vanille extract
- Banaan en aardbeien als topping

## Bereiding

Schep op een vel bakpapier één theelepel Nutella. Maak vervolgens je lepel met warm water nat. Smeer de Nutella uit tot een rondje. Herhaal dit tot je 10 rondjes hebt. Leg dit voor minimaal 1 uur in de vriezer zodat ze kunnen uitharden.

Splits de eieren. Houd het eigeel bij in een tweede kom. Klop het eiwit stijf.

Meng in de tweede kom de bloem, bakpoeder, zout, vanille extract, eigeel en melk goed door elkaar, tot één geheel.

Voeg het eiwit voorzigt bij het mengsel. Meng goed.

Verwarm wat boter in de pan en schep hier een bergje pannenkoekenmix op. Haal het rondje Nutella van het bakpapier en leg deze er bovenop. Schep vervolgens nog een beetje pannenkoekenmix er bovenop, zodat de Nutella bedekt is. Bak ze aan beide kanten goudbruin en gaar.

**Tip:** houd de pannenkoeken warm door ze in een pan te doen met een deksel op.

Serveer de pannenkoeken met aardbeien en schijfjes banaan.

Smakelijk!