American Pancakes met Nutellasaus en cookie dough

Ingrediënten

50 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
30 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
70 g (gram) Lichtbruine basterdsuiker
2 tl. (theelepels) Melk
115 g (gram) Bloem
1 snufje Zout
50 g (gram) Chocolade (naar keuze)
1 pak(ken) Dr. Oetker American pancakes origineel
400 ml Melk
2 Stuk(s) Ei
Boter (of olie om te bakken)
100 g (gram) Nutella®
50 ml Verse slagroom (onbereid)

Keukenspullen

Mengkom
Garde
Spatel
Koekenpan

1. Cookie dough maken

Klop de **boter (50 g)** en de **kristalsuiker (30 g)** en **lichtbruine basterdsuiker (70 g)** romig.

Voeg de **melk (2 el)** toe en mix tot alles is opgenomen.

Voeg **bloem (115 g)** en **zout (snufje)** toe en mix tot een kruimelig deeg.

Snijd de **chocolade (50 g)** in kleine stukjes en voeg toe aan het koekjesdeeg. Meng en kneed met de hand tot een samenhangend deeg en bewaar in de koelkast.

2. Pancakebeslag maken

Doe de **pancakemix (1 pak Dr. Oetker American Pancakes Origineel)** in een beslagkom en voeg de **melk (400 ml)** toe, roer met een garde of mixer tot een egaal beslag.

Voeg de **eieren (2 stuks**) toe en roer ze door het beslag.

3. American Pancakes bakken

Verhit een klontje boter of een scheutje olie in de koekenpan. Giet wat beslag in de pan, voldoende voor een pannenkoekje met een doorsnede van 10 cm.

Bak de pannenkoeken aan beide zijden goudbruin. Stapel de pannenkoekjes na het bakken.

4. Saus van Nutella® maken

Verwarm de **slagroom (50 ml)** met de **Nutella® (100 g)** en schenk deze royaal over de stapel pannenkoekjes, kruimel er het cookie dough overheen (en herhaal natuurlijk tijdens het eten!)