Gevulde chocolade pannenkoek pakketjes

Ingrediënten

1 pak(ken) Koopmans Pannenkoeken Origineel
800 ml Melk
2 Stuk(s) Ei
2 el (eetlepels) Cacaopoeder
1 Klontje(s) Boter (of olie om te bakken)
500 g Aardbeien
15 Stuk(s) Snoepveter
1 el (eetlepels) Poedersuiker

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
Koekenpan
Lepel

1. Chocoladebeslag maken

Doe de **mix (1 pak Koopmans Pannenkoeken Origineel)** in een mengkom, voeg de helft van de **melk (400 ml)** toe en roer met behulp van een garde tot een glad geheel. Voeg al roerend de resterende **melk (400 ml)**, de **eieren (2 stuks)** en de **cacao (2 el)** toe en roer tot een glad beslag.

2. Pannenkoeken bakken

Verhit een de **boter (klontje)** in een koekenpan. Schenk met een sauslepel het beslag voor één chocolade pannenkoekje in de pan en bak aan beide kanten goudbruin. Herhaal dit totdat het beslag op is.

3. Vullen en decoreren

Snijd de **aardbeien (500 g)** in stukjes. Schep een eetlepel aardbeien in het midden van de pannenkoek. Vouw de randjes naar elkaar toe en knoop vast met een **snoepveter (15 stuks)**. Herhaal bij alle pannenkoeken.

Bestrooi de chocoladepannenkoekpakketjes met **poedersuiker (1 el)** ter garnering.